

Formazione Upskilling (RRSP) mirata al profilo

OPERATORE DI CUCINA

GOL25-2-039/026

Contenuti del corso:

L'Operatore di cucina si occupa delle attività relative alla scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati e alla realizzazione di piatti semplici, cucinati e allestiti sulla base di ricettari e/o su indicazioni di altre figure. Si occupa anche dell'allestimento di ambienti e attrezzature di lavoro, secondo gli standard aziendali richiesti e nel rispetto dei criteri di qualità e sicurezza igienico-sanitaria. Si relaziona con gli altri operatori, il capo brigata e lo chef.

Sarà previsto anche lo svolgimento del Modulo HACCP con rilascio relativo attestato.

Ore: 68

Indennità di frequenza:

Percorso finanziato con il Bonus di Partecipazione. Obbligatoria la frequenza del 70%. È previsto il rilascio del relativo Attestato di frequenza.

Modalità di svolgimento:

Salvo imprevisti, le lezioni saranno svolte principalmente in presenza, mentre 3 lezioni saranno svolte a distanza (ONLINE).

Luogo del corso:

AIV Formazione - Viale Postumia 37, 37069 - Villafranca di Verona, scala B, secondo piano

Per partecipare:

Per aderire è necessario recarsi al Centro per l'Impiego e richiedere l'Assegno GOL Percorso 2 Upskilling

Per informazioni:

045 6304651

info@aivformazione.it

Formazione Upskilling (RRSP) mirata al profilo

OPERATORE DI CUCINA

GOL25-2-039/026

CALENDARIO:

Giovedì 10/09 08:30-12:30 Soft Skills

Lunedì 14/09 08:30-12:30

Martedì 15/09 08:30-12:30

Mercoledì 16/09 09:00-13:00/14:00-18:00 **FAD (online)**

Giovedì 17/09 08:30-12:30 Soft Skills

Venerdì 18/09 08:30-12:30

Mercoledì 23/09 09:00-13:00/14:00-18:00 **FAD (online)**

Giovedì 24/09 08:30-12:30

Venerdì 25/09 09:00-13:00/14:00-18:00 **FAD (online)**

Giovedì 01/10 08:30-12:30

Venerdì 02/10 08:30-12:30

Lunedì 05/10 08:30-12:30

Martedì 06/10 08:30-12:30

Venerdì 09/10 08:30-12:30

Luogo del corso:

Viale Postumia 37, 37069 - Villafranca di Verona, scala B, secondo piano