Formazione Upskilling (RRSP) mirata al profilo

OPERATORE DI CUCINA

GOL25-2-039/034

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:
Il corso si terrà in presenza e alcune lezioni saranno online.
Il calendario è visionabile nella seconda pagina

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

GOL25-2-039/034

CALENDARIO:

Venerdì 20/11 08.30-12.30 - soft skills

Mercoledì 25/11 08.30-12.30 13.00-17.00

Giovedì 26/11 08.30-12.30

Venerdì 27/11 08.30-12.30

Lunedì 30/11 08.30-12.30 e 13.00-17.00 FAD (online)

Martedì 01/11 08.30-12.30 e 13.00-17.00 FAD (online)

Mercoledì 02/11 08.30-12.30 13.00-17.00

Giovedì 03/12 08.30-12.30 e 13.00-17.00

Venerdì 04/12 .30-12.30 - soft skills

Mercoledì 09/12 08.30-12.30 e 13.00-17.00 FAD (online)

Giovedì 10/12 08.30-12.30 e 13.00-17.00

Venerdì 11/12 08.30-12.30 e 13.00-17.00

Luogo del corso:

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