

CF

CIEFFE

Consulenza e Formazione

AIUTO CUOCO



Dove e quando:

Data d'inizio: 02/11/2016

Sede: Trento

Orario: 08:30-15:00*

Durata: 208 ore

Costo:

Quota di partecipazione:

€ 3.000,00 (il costo può essere coperto al 100% con voucher erogato dall'Agenzia del Lavoro)

Cauzione: € 100,00

Contatti e iscrizioni:

mail: info@cieffe.tn.it

tel: 0461.830804

www.cieffe.tn.it

*È compresa una pausa pranzo di mezz'ora.

Frequentando almeno 6 ore al giorno è prevista la fornitura del pasto

Obiettivi:

Fornire ai partecipanti una preparazione completa per intraprendere la professione dell'aiuto cuoco : scelta delle materie prime, preparazione degli ingredienti, cottura e presentazione dei piatti, manutenzione e igiene degli strumenti e degli spazi di lavoro. Vengono inoltre approfonditi i temi delle allergie e intolleranze alimentari e della cucina salutistica.

Contenuti

- ▶ Accoglienza e team building
- ▶ Formazione igienico sanitaria e HACCP
- ▶ Salute e sicurezza sul lavoro
- ▶ Il laboratorio di cucina e le attrezzature di lavoro
- ▶ Preparazione, cottura, presentazione e porzionatura dei piatti
- ▶ Elementi di innovazione nella cucina tipica trentina
- ▶ Le intolleranze alimentari: ricette alternative
- ▶ Il contesto lavorativo trentino: orientamento al lavoro
- ▶ Competenze trasversali per il lavoro
- ▶ Tirocinio facoltativo

Certificazioni:

- ▶ Attestato di frequenza
- ▶ Attestato sicurezza
- ▶ Attestato HACCP