ADDETT* AI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Tipologia costo: Gratuito

Proposto da: B.T. GROUP S.R.L. CONSORTILE

Contenuti del corso:

Tipologia di corso:

Servizi alla persona

Modalità di svolgimento della formazione:

Aula/laboratorio

Descrizione della modalità di formazione:

Il corso “Addett* ai servizi di ristorazione” prepara tecnicamente ad operare in diversi ambiti della RISTORAZIONE COLLETTIVA e TURISTICA e in senso più ampio nel settore della ricettività enogastronomica (tavole calde, bar in aree turistiche). I partecipanti, al termine della formazione, sapranno:
- Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi;
- Cuocere i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, avendo preventivamente preparato i semilavorati necessari e provvedendo, infine, alla distribuzione e all’allestimento delle pietanze in piatti o vassoi;
- Comporre i piatti da presentare o vassoi da esporre in un buffet, seguendo un personale senso artistico, utilizzando a fini decorativi diversi componenti (es. elementi dello stesso alimento o elementi esterni al contenuto del piatto).

Il percorso si articola nei seguenti moduli formativi

Il percorso si articola nei seguenti moduli formativi
1. SICUREZZA ALIMENTARE E APPLICAZIONE DELLE NORME HACCP
2. PREPARARE E CONSERVARE LE MATERIE PRIME
3. CUOCERE GLI ALIMENTI E ALLESTIRE LE PIETANZE
4. COMPORRE E DECORARE I PIATTI
5. REALIZZARE ELEMENTI DECORATIVI
6. SUPPORTO INDIVIDUALIZZATO

Certificazione rilasciata:

Attestato di messa in trasparenza degli apprendimenti

Sintesi dei contenuti:

È previsto il rilascio ai partecipanti di un’indennità di formazione. A fronte di una frequenza di almeno il 70% delle ore complessive di aula e/o laboratorio previste dal percorso, i partecipanti riceveranno dal soggetto attuatore 3,50 euro per ogni ora di aula e/o laboratorio frequentata.

Inoltre viene rilasciato:

- Attestato di sicurezza sul lavoro rischio medio
- Attestato HACCP

Informazioni:

Sede del corso:

La sede principale delle attività è Trento. L'ente è disponibile a realizzare il corso anche in altre sedi nel caso si raggiunga il numero minimo di partecipanti.

Durata e orari:

- **Durata in giorni:** 25
- **Durata in ore:** 80
- **Orario:** formazione è prevista principalmente alla mattina, con un impegno giornaliero di circa 4-5 ore. Le date di inizio e fine sono puramente indicative e potranno subire variazioni.
- **Data inizio:** 14/09/2026
- **Data fine:** 10/12/2026

Costi:

Gratuito

Requisiti:

Il corso è riservato a coloro che risultano in possesso dei seguenti requisiti

- **Titolo di studio:** Qualsiasi titolo
- **Destinatari:** Disoccupati e sospesi. Necessaria profilazione da parte del Centro per l'impiego. Corso riservato ai profilati 2.

Modalità di selezione:

- **Test d'ingresso:** Non previsto
- **Numeri massimo di iscritti:** 20

Iscrizione:

- **Modalità di iscrizione:**

  Necessaria profilazione da parte del Centro per l'impiego.

Responsabile:

- **Telefono:** 04611636582
- **Email:** formazione@btgroup.tn.it

Vi sono allegati presenti.
