

# **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:** 26/01/2026
- **Data fine:** 26/03/2026

### **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](mailto:formazione@btgroup.tn.it)

**Vi sono allegati presenti.**

---

