

# ADDETT\* ESPERT\* NEI 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 + tirocinio

**Descrizione della modalità di formazione:**

Il corso “Addett\* expert\* nei 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:

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. GESTIRE DATI, INFORMAZIONI E CONTENUTI DIGITALI
7. RELAZIONARSI CON IL GRUPPO DI LAVORO E SVILUPPARE L’ORIENTAMENTO AL CLIENTE
8. SUPPORTO INDIVIDUALIZZATO

**Certificazione rilasciata:**

Attestato di messa in trasparenza degli apprendimenti

**Sintesi dei contenuti:**

Inoltre sono rilasciati:

- Attestato di sicurezza sul lavoro rischio medio
- Attestato HACCP

Sono previste 160 ore di tirocinio, con una presenza settimanale in azienda di circa 15/20 ore a settimana, da concordare con tutte le parti coinvolte in fase di attivazione del tirocinio.

E' riconosciuta un'indennità di formazione e di tirocinio, per le ore di aula/laboratorio in presenza da parte del Soggetto realizzatore nella misura di euro 3,50/ora agli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% del numero di ore aula/laboratorio e almeno il 70% della durata dell'eventuale tirocinio, ed abbiano conseguito una abilitazione/certificazione/patentino o Attestato di messa in trasparenza degli apprendimenti con giudizio finale positivo in riferimento ad almeno un modulo formativo nella fase di verifica degli apprendimenti.

## **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:** 110
- **Durata in ore:** 320
- **Orario:** La formazione è prevista prevalentemente la 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:** 04/11/2024
- **Data fine:** 07/02/2025

### **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 3.

### **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:** 0461 1636582
- **Email:** formazione@btgroup.tn.it

**Vi sono allegati presenti.**

---