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* espert* 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:** 14/09/2026
- **Data fine:** 20/03/2027

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.
