

2023_GOL2B.352 ADDETT* AL CATERING PER EVENTI, FESTE E BANQUETING

"AZIONE FINANZIATA NELL'AMBITO DEL PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR) - PROGRAMMA GOL GARANZIA OCCUPABILITÀ LAVORATORI - MISSIONE 5 "INCLUSIONE E COESIONE", COMPONENTE 1 "POLITICHE PER IL LAVORO", RIFORMA 1.1 "POLITICHE ATTIVE DEL LAVORO E DELLA FORMAZIONE". FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA - NEXT GENERATION EU.

OBIETTIVO GENERALE

Il corso "Addett* al catering per eventi, feste e banqueting prepara tecnicamente ad operare in diversi ambiti del CATERING (privato, eventi pubblici, ristorazione collettiva) e in senso più ampio nel settore della ricettività. La breve durata de corso permette un'acquisizione rapida di competenze immediatamente spendibili nel mondo del lavoro.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

I partecipanti, al termine della formazione, sapranno:

- Comporre i piatti da presentare o vassoi da esporre in un buffet, seguendo un personale senso artistico, utilizzando a fini decorativi diversi componenti
- Realizzare guarnizioni unendo due o più elementi decorativi
- Conoscere e rispettare le procedure HACCP

DESTINATARI

I destinatari del percorso sono persone disoccupate, inoccupate o con occupazione saltuaria

DURATA PROGETTUALE

- 32h pro-capite divise in momenti d'aula per il trasferimento di contenuti teorici e momenti laboratoriali per apprendere competenze tramite attività pratiche sul campo e simulazioni.
- 7h di supporto individualizzato da suddividere per il numero di corsisti secondo le necessità.

Il percorso si articola nei seguenti moduli formativi

1. SICUREZZA ALIMENTARE E APPLICAZIONE DELLE NORME HACCP
2. COMPORRE E DECORARE I PIATTI
3. REALIZZARE ELEMENTI DECORATIVI
4. SUPPORTO INDIVIDUALIZZATO