

# 2023\_GOL2B.336 ADDETT\* AI SERVIZI DI RISTORAZIONE

"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\* 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).

## RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

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

## DESTINATARI

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

## DURATA PROGETTUALE

- 80h 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.
- 9h 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. 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