

RESKILLING 3.1

Formazione lunga

in relazione ai fabbisogni del mercato del lavoro (C07)

ADDETTO ALLA GASTRONOMIA E ALLA LAVORAZIONE DELLE CARNI

(Nuova proposta progettuale)



200 ore



Presenza e aula virtuale (nel rispetto della DGR 16/2023)



Include la formazione generale sulla sicurezza per lavoratori (D.Lgs 81/08) e le procedure HACCP

OBIETTIVI DEL CORSO

L'obiettivo generale del corso, è quello di fornire le competenze che consentano di operare con elevata professionalità nel settore. Ciò sarà perseguito mediante i seguenti obiettivi specifici:

- fornire le conoscenze e le abilità per garantire standard elevati nella preparazione e vendita dei prodotti alimentari;
- sviluppare nei discenti tecniche di preparazione, conservazione e stoccaggio degli alimenti;
- veicolare le conoscenze relative ai principi di conservazione e caratteristiche nutrizionali degli alimenti;
- acquisire le competenze per la lavorazione e conservazione della carne;
- sviluppo di competenze gestionali per organizzare e ottimizzare il banco carni.

Il corso fa riferimento ai profili relativi all'ADA.12.01.10 (ex ADA.18.210.675) - Vendita diretta di prodotti alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione e all'ADA.02.05.01 - Macellazione e prima lavorazione della carne.

PROGRAMMA

- Introduzione alla gastronomia e al banco carni
- Le materie prime e la loro conservazione
- L'addetto alla gastronomia
- L'addetto alla lavorazione delle carni
- Gestione e servizio
- 20 ore di formazione on the job

REQUISITI IN ACCESSO

- Conoscenza della lingua italiana livello intermedio