

RESKILLING 3.3

Percorsi strutturati di riqualificazione professionale (C11)

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - AIUTO CUOCO*

(Nuova proposta progettuale)



300 ore



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



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

OBIETTIVI DEL CORSO

L'obiettivo generale del corso è trasferire ai discenti le seguenti competenze: UdC "Trattamento materie prime e semilavorati alimentari", "Preparazione piatti", "Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro" afferenti al profilo professionale "Operatore della ristorazione - aiuto cuoco" della Regione Lazio - Quadro Nazionale delle Qualificazioni Regionali (QNQR), livello EQF 3.

Obiettivi specifici:

- acquisire Competenze Tecniche nella Preparazione Alimentare;
- implementare Pratiche di Igiene e Sicurezza Alimentare;
- sviluppare Capacità di Organizzazione e Collaborazione nel Servizio Ristorativo.

PROGRAMMA

- Introduzione e orientamento al ruolo
- Caratteristiche Merceologiche e Nutrizionali degli Alimenti
- Tecniche di Manipolazione e Preparazione degli Alimenti
- Procedure di Cottura e Conservazione
- Attrezzature e strumenti di Cucina
- Organizzazione e Servizio Ristorativo
- Igiene e Sicurezza Alimentare
- 50 ore di formazione on the job

REQUISITI IN ACCESSO

- Conoscenza della lingua italiana livello A2