

## ADDETTO ALLA RISTORAZIONE: FARINE SPECIALI E PASTA

### REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Essere disoccupati e aver aderito o aderire al percorso Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori.

### PERCORSO FORMATIVO

Il corso ha una durata di **48 ore**, suddivise tra teoria e pratica, volte al raggiungimento delle seguenti competenze:

- Operare in sicurezza nei luoghi di lavoro e HACCP;
- Effettuare la preparazione di ingredienti per la cucina;
- Effettuare la conservazione degli alimenti di cucina

### CONTENUTI

- La valutazione del raggiungimento delle competenze verrà effettuata attraverso la somministrazione di prove scritte a seguito delle lezioni teoriche e prove pratiche in laboratorio, le quali vertevano sul rispetto di determinati indicatori, tra i quali la modalità di conservazione dei cibi, la normativa sulla disciplina igienica, l'organizzazione della cucina, i processi di cottura preparazione degli alimenti, l'applicazione delle tecniche di cottura di taglio e di servizio dei cibi, il rispetto degli elementi di igiene ambientale e personale, l'utilizzo delle attrezzature per la cottura, per la pulizia dei cibi, per la pulizia degli ambienti e delle stoviglie.

### CONSEGUIMENTO DELL'ATTESTATO E TITOLO RILASCIATO

Per poter ottenere l'attestato" rilasciato da **Regione Lombardia**, è necessario:

- a) Aver frequentato almeno il **70% delle ore** previste dal percorso;
- b) Aver **superato l'esame finale** del corso.

### AVVIO DEL CORSO E CALENDARIO FORMATIVO

L'avvio del percorso è previsto a fronte del raggiungimento del numero minimo di partecipanti.

Il corso si svolgerà 1 pomeriggio a settimana dalle ore 14.30 alle 18.30, ed una mattina dalle 9.00 alle 13.00 presso la sede di Brembate di Sopra via IV Novembre 23.

Il corso è gratuito.

### CONTATTI

Coordinatrice del corso: FIORONA STEFANIA -Tutor formativo: CITTERIO ELISA REBECCA

Mail: [formazione.adulti@engimlombardia.org](mailto:formazione.adulti@engimlombardia.org)

Cel.: 3338154801