

FAI GOL INSIEME A NOI



Formazione Upskilling Operatore/trice di cucina

Codice OPAL: **GOL23-2-047/178**

Sede del corso: **L&S Formazione e Sicurezza srl in via San Francesco 18, Limena (PD).**

Total ore: **60**

Contenuti del corso:

- Caratteristiche chimico-fisiche degli alimenti, preparazione pietanze, versatilità utilizzi in cucina, stagionalità;
- Principali strumenti e loro utilizzo nella preparazione di pietanze, pulizia e sanificazione secondo normativa HACCP (rilascio attestato HACCP);
- Ricette collegate al capitolo trattato (panificati, brasati, dolci);
- Allestimento buffet e servizio in cucina/mensa: metodologie di impiattamento, tecniche di allestimento spazi espositivi, simulazione in aula di buffet;
- Show cooking: preparazione di pietanze e ricette con la guida del docente;
- Esercitazioni in aula: tecniche di riconoscimento bontà alimenti, tipologie di taglio, preparazione pasta fresca.

Calendario:

Date	Orari	Monte ore	Modalità
11-mar-25	09.00-13.00/14.00-18.00	8	In presenza
12-mar-25	09.00-13.00/14.00-18.00	8	In presenza
13-mar-25	09.00-13.00/14.00-18.00	8	In presenza
14-mar-25	09.00-13.00/14.00-18.00	8	In presenza
17-mar-25	09.00-13.00	4	On line Zoom
18-mar-25	09.00-13.00/14.00-18.00	8	On line Zoom
19-mar-25	09.00-13.00/14.00-18.00	8	In presenza
20-mar-25	09.00-13.00/14.00-18.00	8	On line Zoom

Al termine del corso verrà rilasciato un **Attestato di Partecipazione**.

Ai partecipanti che raggiungeranno il **70% di frequenza** sarà riconosciuta un'**indennità** per ogni ora svolta in presenza.

