Iscrizioni aperte per il corso “Addetto alle attività di cucina” | Catalogo GOL2

Da oggi troverete nel nostro catalogo formativo – del programma GOL2 – **il corso gratuito per “Addetto alle attività di cucina” della durata di 360 ore teoriche pratiche, di cui 144 ore teorico/pratiche che si svolgeranno in aula e 216 ore di WBL** che si svolgeranno in azienda del settore.

Cosa fa l’Addetto alle attività di cucina?

- Supporta il personale responsabile della cucina (cuoco e chef) nella preparazione e nella proposizione estetica dei piatti da servire alla clientela, pesando e pulendo gli ingredienti, pulendo e tagliando frutta e verdura, preparando piatti semplici e/o decorando e guarnendo i piatti prima della somministrazione.
- Si occupa inoltre della gestione della dispensa, verificando lo stato di conservazione dei prodotti alimentari e le esigenze di approvvigionamento, e della cura ed igiene degli ambienti, dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili della cucina.
- Opera all’interno del sistema di HACPP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale.
- Può essere specializzato nella decorazione di alcuni piatti e incaricato della manutenzione di una parte delle stoviglie (vetreria, argenteria).

Quali sono i requisiti di accesso?

– Essere residenti o domiciliati in Sardegna
– Essere beneficiario del programma GOL 2 – Profilo 101- 102 – 103

Cosa devi fare?

1 – recati al **Centro per l’impiego** e chiedi di essere iscritto al programma GOL
2 – chiedi di essere preso in carico dall’Ifold per il **percorso di Orientamento**
3 – effettuerai con le nostre orientatrici il primo colloquio e potrai essere indirizzato verso il **corso di formazione più rispondente ai tuoi interessi professionali.**

