



# Operatore di cucina

Il corso di formazione, della durata di 50 ore, consentirà di acquisire le abilità necessarie per supportare il cuoco nella preparazione e nella proposizione estetica dei piatti da servire alla clientela, rispettando quanto previsto dal sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti. Alla fine del percorso formativo sarà rilasciato un attestato di frequenza

SEDE DEL CORSO Via Trento s.n.c. Nova Siri Scalo (Mt)

Settore economico	Prerequisiti d'ingresso	PREPARAZIONE DI SNACK E MENU RAPIDI NEL RISPETTO DEI PRINCIPI D'IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	Modalità di erogazione.												
Servizi turistici	Possesso dei titoli attestanti l'assolvimento dell'obbligo di istruzione.	<p><b>Modulo I - Sicurezza e igiene</b></p> <p><b>Modulo II - Processi di lavoro in cucina</b></p> <p>Per informazioni ed iscrizioni è possibile chiamare la segreteria al n° 0835/536419 Romina Drogo o inviare un messaggio di posta elettronica a : <a href="mailto:amministratoreescla@gmail.com">amministratoreescla@gmail.com</a></p>	<p>50 ore di cui aula 20 ore 30 ore di pratica laboratoriale.</p> <table border="1"><tr><td>Lezioni frontali</td><td>x</td></tr><tr><td>Discussione di casi</td><td>x</td></tr><tr><td>Gruppi di lavoro</td><td>x</td></tr><tr><td>Role playing</td><td>x</td></tr><tr><td>feedback in plenaria</td><td>x</td></tr><tr><td>Esercitazioni pratiche</td><td>x</td></tr></table> <p>Il corso sarà erogato da docenti qualificati con pluriennale esperienza nel settore.</p>	Lezioni frontali	x	Discussione di casi	x	Gruppi di lavoro	x	Role playing	x	feedback in plenaria	x	Esercitazioni pratiche	x
Lezioni frontali	x														
Discussione di casi	x														
Gruppi di lavoro	x														
Role playing	x														
feedback in plenaria	x														
Esercitazioni pratiche	x														