

## Addetto alla ristorazione

L'obiettivo del corso è fornire ai discenti le conoscenze e le tecniche per lavorare come addetto sala in hotel e ristoranti.

Si specifica che il modulo HACCP trattato in questo corso non è valido come attestato per alimentaristi rilasciato dall'Ausl.

Programma:

Mod.1: diritti e doveri dei lavoratori somministrati (4 ore teoria)

Mod.2: salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (4 ore teoria)

Mod.3: la sala di ristorazione: mobilio, attrezzature e reparti annessi (8 ore teoria)

Mod.4: figure professionali: etica professionale, igiene professionale (8 ore teoria)

Mod.5: il servizio: mise en place e regole del servizio (8 ore teoria e 8 ore pratica)

Mod.6: la colazione: continentale e anglosassone (8 ore teoria e 4 pratica)

Mod.7: il menù: conoscenza e esposizione e la comanda (8 ore teoria e 4 ore pratica)

Mod.8: il reparto di cucina, i principi di igiene e l'etica professionale (2 ore teoria)

Mod.9: le preparazioni di base: mise en place e i tagli (2 ore teoria)

Mod.10: i vegetali (2 ore teoria)

Mod.11: i condimenti, le sostanze leganti e i modi di cuocere (2 ore teoria)

Mod.12: il menù: tipologie, criteri e tecniche di composizione (2 ore teoria)

Mod.13: caratteristiche merceologiche degli alimenti (2 ore teoria)

Mod.14: HACCP (4 ore teoria)

Il corso è gratuito riservato a disoccupati e inoccupati, finanziato dal fondo Forma.Temp.

I candidati che saranno selezionati per partecipare al corso saranno contattati la settimana prima dell'inizio del corso via mail dallo staff di ADHR Formazione.

## Scheda corso

### Addetto alla ristorazione

Corsi per privati finanziati

Relazionale

Date:

Inizio corso: 26-09-2016

Fine corso: 07-10-2016

Luogo:

Castel Maggiore (BO)

Durata: 80 ore

Moduli: moduli da 8 ore

Partecipanti: 15