

## RISTORAZIONE A 360°

**Durata del corso:** 30 ore

**Costo:** 1390 euro

### OBIETTIVI

Il presente corso è stato progettato per fornire una formazione completa e approfondita nel campo della ristorazione. Esso coprirà una serie di argomenti, fornendo ai partecipanti la possibilità di acquisire conoscenze teoriche e competenze pratiche che si riveleranno utili nel loro percorso professionale e che sono considerate necessarie per lavorare nel settore della ristorazione. La formazione si concentrerà su tematiche quali l'igiene alimentare, la manipolazione corretta degli alimenti, le tecniche di preparazione e presentazione dei piatti e i principi cucina.

### TEMATICHE FORMATIVE

#### Igiene alimentare e sicurezza:

- Creazione di un ambiente di lavoro sicuro e igienico in un'attività di ristorazione
- Riduzione del rischio di incidenti, malattie trasmesse dagli alimenti
- Principi e prassi di igiene alimentare
- Gestione degli allergeni
- Pratiche corrette di stoccaggio e smaltimento degli alimenti

#### Cucina e sala:

- Preparazione dei piatti
- Tecniche di cottura e di taglio
- Presentazione dei piatti
- Gestione della cucina
- Selezione e manipolazione delle materie prime
- Ideazione di ricette
- Progettazione dei menù
- Corretto abbinamento degli alimenti
- Come favorire una relazione efficace tra i collaboratori in cucina e in sala
- Come coordinare l'attività dei collaboratori in cucina e in sala
- Gestione delle scorte

## **DOCENTE**

Professionista qualificato con esperienza pluriennale nelle materie oggetto del corso.

## **ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE**

L'Ente erogatore rilascerà al dipendente un attestato di messa in trasparenza delle competenze acquisite, solo nel caso in cui vi sia stata l'effettiva frequenza per almeno il 70% delle ore previste per l'intero percorso formativo.