

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.

REQUISITI DI ACCESSO

Non ci sono requisiti di accesso.

DIMENSIONE AULA

Il corso partirà con un minimo di 3 partecipanti ed un massimo di 10.