

ADDETTO/A MENSA E CATERING

OBIETTIVI:

Il corso ha l'obiettivo di formare figure professionali di supporto alla cucina in diversi sistemi e contesti di ristorazione (mense, ristoranti, bar etc..).



MODULI DEL CORSO:

- formazione sulla tipologia di ristorazione collettiva e veloce (mensa e tavole calde) e catering (8 ore)
- nozioni di base sull'organizzazione del laboratorio di cucina con utilizzo di attrezzature e apparecchiature in dotazione
- preparazione dei prodotti alimentari e del menu (8 ore)
- comunicazione, lavorare in team, gestione del cliente (4 ore)

DURATA: 40 ore

COSTO: Gratuito in quanto finanziato dal programma GOL

PER INFORMAZIONI

cesvip.va@cesvip.lombardia.it
Via Santa Croce 7 - 21100, Varese
Tel. 0332/263983

CERTIFICAZIONE

ATTESTATO
DI PARTECIPAZIONE
AL CORSO, ATTESTATO DI
PARTECIPAZIONE CON
IL RICONOSCIMENTO
DI ABILITÀ E CONOSCENZE
+ REGOLARE ATTESTATO
HACCP

SEDE DI SVOLGIMENTO

Protezione Civile di Olgiate
Olona (VA) - via Bruno Buozzi 6,
21057 Olgiate Olona (VA)

CALENDARIO:

A PARTIRE DA MAGGIO 2024

ISCRIVITI SUBITO!

COME ISCRIVERSI: presso lo Sportello InformaLavoro, sito nei locali adiacenti l'Ufficio Protocollo del Comune, in via Luigia Greppi 4, 21057 Olgiate Olona (VA) oppure al numero 378/3050494, dalle ore 09:00 alle 15:00 tutti i giovedì.



CESVIP
Lombardia