

# 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