

SAPORE

Corso di qualifica professionale per

“Addetto all’approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande”

Aperte fino all’11 Marzo 2013, le iscrizioni per **SAPORE - Corso di Formazione professionale per “ADDETTO ALL’APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE”**, progettato dal consorzio di coop sociali So. & Co. in collaborazione con CESCOT, So.ge.se.ter, I.A.L. Toscana e finanziato dalla Provincia di Lucca.

Il corso, rivolto a 18 allievi, tratterà di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime, normativa sulla somministrazione degli alimenti e sull’igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro, attrezzature, strumenti e utensili di lavoro, distribuzione di pasti e bevande, preparazione di pasti caldi e freddi, composizione di menù, preparazione di bevande e cocktail free style, comunicazione e tecniche di vendita, autoimprenditorialità e orientamento.

Sapore è un progetto di formazione professionale per l’assolvimento del Diritto - Dovere all’istruzione e formazione professionale e ha l’obiettivo di formare 18 ragazzi e ragazze tra i 16 e 17 anni per il conseguimento della qualifica di “ADDETTO ALL’APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE”.

Il percorso, della durata di **2.100 ore**, sarà articolato in 10 Unità Formative (di cui sette relative alla figura professionale di riferimento, due relative alle tecniche di vendita e all’autoimprenditorialità e una relativa al tirocinio formativo in azienda) più l’intervento di messa a livello per il recupero delle competenze di base. Il percorso formativo proposto ha uno spiccato orientamento pratico, garantito dalla presenza di docenti/esperti provenienti dall’ambito della ristorazione e degli esercizi pubblici che con la loro testimonianza faciliteranno l’acquisizione nei corsisti di buone prassi nell’applicazione dei protocolli per l’igiene e sicurezza e orientamento alla fidelizzazione del cliente. È prevista l’attività di stage che avrà una durata complessiva di 630 ore, spalmata su due anni durante la quale gli allievi si sperimenteranno nei due indirizzi: preparazione pasti e servizi di sala e bar.

SEDI DI SVOLGIMENTO: So. & Co.: Via E. Mattei 293/f, Lucca, Scuola di cucina Via di Viticcchio 414, Vicopelago, Lucca, So.ge.se.ter – Confcommercio Lucca – Via Fillungo, 121 – 55100 Lucca, Cescot Via delle Tagliate 130, Lucca.

Per info e iscrizioni:

So. & Co., via E. Mattei 293/f – Lucca

tel. 0583.432230 fax. 0583.432231

agenziaformativa@soandco.org