



Progetto GOL - Percorso di Upskilling per il profilo di OPERATORE DI CUCINA



INIZIO CORSO: lunedì 1 luglio 2024
durata: 60 ore

L'**operatore di cucina** è una figura essenziale nel panorama della ristorazione e, soprattutto, è una figura oggi molto ricercata. Si occupa di **supportare lo Chef o la brigata** all'interno delle cucine **preparando le materie prime di origine animale e vegetale** per il loro utilizzo nell'**esecuzione di ricette, realizzando piatti dolci e salati** seguendo le indicazioni dello Chef e curando l'**impiattamento per il servizio al cliente**.

Si tratta di una professione che richiede una buona dose di passione e creatività: **l'obiettivo finale è infatti soddisfare il cliente con qualità, gusto ed estetica.**

Luglio 2024

Durata: 60 ore

Per segnalare il proprio interesse, clicca [qui](#).

Contenuti:

L'operatore di cucina può trovare **occupazione principalmente nella ristorazione** (pizzerie, trattorie, ristoranti, anche all'interno di hotel e alberghi), **nella grande distribuzione** (principalmente reparto gastronomia), **nella ristorazione collettiva**.

Calendario

Lunedì 1 luglio 2024

Da definire

Destinatari:

Destinatari e requisiti

d'accesso:

Persone disoccupate in possesso del Patto di Servizio e relativo Assegno GOL rilasciato dal Centro per l'Impiego - Percorso 2 **“Aggiornamento (Upskilling)”** a valere dell'Avviso 6 - DGR 1147/23. Per coloro che non hanno l'Assegno GOL, è necessario contattare il CPI di competenza per verificare se ci siano i requisiti per il rilascio.

È requisito di accesso la conoscenza della lingua italiana.

La frequenza al corso

è finanziata dal Programma

GOL. È riconosciuta una indennità di partecipazione per le ore in presenza, a fronte di una frequenza minima del 70% del monte ore previsto per la formazione “Upskilling”.