

Obiettivi del corso

Il corso mira a trasmettere le conoscenze necessarie per svolgere l'attività di addetto/a alla ristorazione in particolare rispetto ai trattamenti base di manipolazione degli ingredienti, al funzionamento delle attrezzature fondamentali e alla capacità di sapersi muovere all'interno di una cucina professionale di ristorazione commerciale e tradizionale.

Metodologia

Il corso comprende:

- Pratica in laboratorio
- HACCP
- Italiano specialistico
- Ricerca attiva del lavoro

È prevista una prova finale al superamento della quale verrà erogato l'attestato regionale di competenze

Requisiti

OBBLIGATORI:

- Livello lingua italiana A2 o superiore anche senza certificazione
- Essere richiedenti asilo o titolari di protezione internazionale

L'iscrizione è subordinata ad un colloquio motivazionale e di selezione

Durata

80 ore a partire da metà Settembre 2023

Sede del corso

CAPAC - Viale Murillo 17

IL CORSO E' GRATUITO

Per iscriversi, inviare il Curriculum e il Permesso di Soggiorno a:

workisprogress@soleterre.org

ENTRO IL 27 AGOSTO 2023