



Corso ADDETTO DI CUCINA

OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso "Addetto Cucina" ha l'obiettivo di fornire la preparazione per operare nel settore della ristorazione conoscendo le caratteristiche dei prodotti, delle materie prime e realizzando le principali lavorazioni e preparazioni culinarie.

PROGRAMMA

- Come sapersi muovere all'interno di una cucina professionale di ristorazione commerciale e tradizionale
- Gli aspetti di predisposizione degli ingredienti:
pulizia e taglio semplice di ortaggi, insalate e frutta
- Il trattamento di base di manipolazione, miscelazione, misurazione dei vari ingredienti, il funzionamento delle attrezzature principali (fiamme, piastre, forni, refrigerazione)
- Le cotture semplici di base.

DURATA

100 ore di formazione, così suddivise

- 4 ore di HACCP, conservazione degli alimenti e igiene personale
- 20 ore di italiano tecnico
- 76 ore del modulo tecnico pratico da svolgersi nei laboratori di cucina.

DATE e ORARI

Inizio corso: 9 Maggio - **Fine corso:** 19 Giugno

Orari: giovedì 9 Maggio dalle ore 11,00 alle ore 14,00

Tutti gli altri giorni, **frequenza obbligatoria** dal lunedì al venerdì dalle ore 14,30 alle ore 18,30

SEDE

CAPAC – Politecnico del Commercio e del Turismo
Viale Murillo 17 – Milano

N. PARTECIPANTI

15 Persone

Selezione partecipanti curata da:



Per informazioni, scrivi una mail a
workisprogress@soleterre.org

Oppure vieni a trovarci in **via Abbiati 4**
a Milano (M1 Lotto/Gambara; M5 Segesta)