



Corso **gratuito** di **CUCINA, SALA BAR E PREPARAZIONE ALIMENTI** per l'**inserimento** nei punti vendita **Mychef**

CONTENUTO DEL CORSO:

- ITALIANO TECNICO
- MODULO TEORICO INTRODUTTIVO
- LABORATORIO PRATICO DI CUCINA
- HACCP
- DIRITTI E DOVERI DEI LAVORATORI
- LABORATORIO DI RICERCA ATTIVA DEL LAVORO

CHI CONCLUDERÀ IL CORSO CON SUCCESSO POTRÀ ACCEDERE, SUPERANDO UN COLLOQUIO, AD UN TIROCINIO RETRIBUITO DELLA DURATA DI ALMENO 3 MESI FINALIZZATO ALL'INSERIMENTO IN **MYCHEF** SUL TERRITORIO DI MILANO

 **20 GENNAIO-6 MARZO 2025
IN ORARIO POMERIDIANO**

 **IL CORSO SI TERRÀ A MILANO**

DETTAGLI SUL CALENDARIO E I LUOGHI DELLA FORMAZIONE SARANNO FORNITI IN FASE DI COLLOQUIO

REQUISITI

- ITALIANO B1 ANCHE NON CERTIFICATO
- PERMESSO DI SOGGIORNO PER RICHIESTA ASILO O PROTEZIONE
- DISPONIBILITÀ A LAVORARE SU TURNI (DIURNI E NOTTURNI)

PER ISCRIZIONI:

INVIARE **ENTRO IL 06/01/25** UNA MAIL A

WORKISPROGRESS@SOLETERRE.ORG

CON OGGETTO "CORSO RISTORAZIONE"
ALLEGARE PERMESSO DI SOGGIORNO E CV