




INIZIO 01/06/2022 **FINE** 01/07/2022

Corso **GRATUITO** addetto/a mensa

 Referente: Antony Dimita

 sede.legnano@ialombardia.it

DURATA CORSO
60 ORE

> LEGGI LA SCHEDA COMPLETA SU WWW.IALOMBARDIA.IT

OBIETTIVI

L'obiettivo fondamentale del percorso formativo è quello di formare una figura professionale capace di operare in autonomia all'interno dei vari contesti operativi della ristorazione, nelle mense e in strutture ricettive ed altre tipologie di riferimento. Il corso tratterà anche le tematiche in materia di sicurezza sul lavoro, igiene e sicurezza alimentare.

ALTRE INFO

LIVELLO: Base

DESTINATARI: Private

REQUISITI: Cittadini con un'età superiore ai 29 anni, occupati sospesi o disoccupati privi d'impiego, residenti o domiciliati in regione lombardia.

NUM MIN./MAX PARTECIPANTI:
8 / 15

CONTENUTI

MODULO 1: FORMAZIONE SULLA TIPOLOGIA DI RISTORAZIONE COLLETTIVA/VELOCE E CATERING (8 ore) Apparecchiare i tavoli, Organizzare i posti a sedere, Allineamento e controllo tavoli, Pulizia degli ambienti, L'allestimento del buffet: predisporre, presentare e allestire il materiale e i prodotti, Tecniche di servizio al tavolo di pietanze e bevande, Il banqueting e il catering: Quali differenze? **MODULO 2: MATERIE PRIME E LA LORO CONSERVAZIONE (8 ore)** Merceologia alimentare, Principi di igiene alimentare, Principi di sicurezza alimentare, Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari, Tecniche di pulizia e sanificazione, Processi e metodi di stoccaggio degli alimenti e caratteristiche merceologiche e organolettiche delle principali derrate alimentari. **MODULO 3: NOZIONI DI BASE SULL'ORGANIZZAZIONE DEL LABORATORIO DI CUCINA CON UTILIZZO DI ATTREZZATURE E APPARECCHIATURE IN DOTAZIONE + COMPONENTE PRATICA (12 ore)** Tecniche di cottura, Organizzazione della cucina, Tritare e affettare: le regole per tagliare, tritare e affettare correttamente. **MODULO 4: PREPARAZIONE DEI**

PRODOTTI ALIMENTARI E DEL MENU+COMPONENTE PRATICA (10 ore) L'ambiente e la preparazione dei locali, Il Menù e le preparazioni, Diete e allergeni, Gestione e distribuzione del cibo, Comunicazione durante i pasti, Le attrezzature e la pulizia delle stesse. MODULO 5: SICUREZZA ED IGIENE (12 ore) Sistema HACCP: definizioni, compiti e funzioni, Controllo visivo, verifica della merce immagazzinata e sua rotazione, Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori, Valutazione e controllo delle temperature e del microclima, Nozioni di chimica merceologica, di chimica e di fisica, Nozioni di igiene personale e di igiene delle strutture e attrezzature. MODULO 6: COMUNICAZIONE, LAVORARE IN TEAM, GESTIONE DEL CLIENTE (4 ore) Strumenti e tecniche di accoglienza del cliente, Come comunicare con il cliente, La relazione verso il cliente in maniera empatica, Saper consigliare il cliente, La comunicazione verbale e gestuale, Team Working: processo metodologico, problem solving, monitoraggio relazionale, attività, competenze, strumenti, strategie di sviluppo e miglioramento delle performance del Team.