



CORSO GRATUITO PER ADDETTO/A MENSA E CATERING

Grazie all'iniziativa Dote Unica Lavoro promossa da Regione Lombardia, potrai frequentare gratuitamente il percorso formativo.

DESTINATARI

- Persone disoccupate residenti o domiciliate in Lombardia
- Lavoratori/lavoratrici percettori di ammortizzatori sociali (CIGS/CIGD/Solidarietà)

DURATA: 40 ore

PARTENZA: Settembre

MODALITÀ: Online

PROGRAMMA:

- MODULO 1: FORMAZIONE SULLA TIPOLOGIA DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E VELOCE (MENSA E TAVOLE CALDE) E CATERING (8 ore)
- MODULO 2: MATERIE PRIME E LA LORO CONSERVAZIONE (8 ore)
- MODULO 3: NOZIONI DI BASE SULL'ORGANIZZAZIONE DEL LABORATORIO DI CUCINA CON UTILIZZO DI ATTREZZATURE E APPARECCHIATURE IN DOTAZIONE (8 ore)
- MODULO 4: PREPARAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E DEL MENU (8 ore)
- MODULO 5: HACCP (4 ore)
- MODULO 6: COMUNICAZIONE, LAVORARE IN TEAM, GESTIONE DEL CLIENTE (4 ore)





PROGRAMMA

MODULO 1: FORMAZIONE SULLA TIPOLOGIA DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E VELOCE (MENSA E TAVOLE CALDE) 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
- Le caratteristiche merceologiche e organo-lettiche delle principali derrate alimentari

MODULO 3: NOZIONI DI BASE SULL'ORGANIZZAZIONE DEL LABORATORIO DI CUCINA CON UTILIZZO DI ATTREZZATURE E APPARECCHIATURE IN DOTAZIONE (8 ore)

- Tecniche di cottura
- Organizzazione della cucina
- Tritare e affettare: le regole per tagliare, tritare e affettare correttamente
- I sistemi di cottura della carne e del pesce
- Riconoscere il giusto grado di cottura
- Il servizio

MODULO 4: PREPARAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E DEL MENU (8 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: HACCP (4 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