

CORSO GRATUITO PER DISOCCUPATI



ELEMENTI DI GESTIONE DEL BANCO GASTRONOMIA

A TORINO

44 ore

Il percorso ha l'obiettivo di fornire le conoscenze teoriche e le abilità pratiche di base necessarie per operare come banconista in supporto agli addetti al banco di gastronomia.

Al termine del corso, i partecipanti saranno in grado di:

- Collaborare alla gestione di un banco gastronomia;
- Applicare le tecniche di conservazione, manipolazione e presentazione dei prodotti alimentari;
- Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie e la sicurezza alimentare;
- Preparare e presentare piatti pronti e specialità gastronomiche;
- Gestire le scorte e le operazioni di prezzatura e confezionamento;
- Utilizzare correttamente le attrezzature e gli strumenti di lavoro e fare manutenzione ordinaria;
- Applicare procedure di pulizia, cura e riordino degli spazi;
- Offrire un servizio di vendita professionale e orientato al cliente.

PROGRAMMA DEL CORSO

- Normativa in materia di salute e sicurezza;
- Merceologia e HACCP;
- Attrezzature, strumenti di settore e manutenzione ordinaria;
- Procedure e tecniche di igiene, pulizia e riordino;
- Tecniche di taglio, sezionatura e porzionatura;
- Tecniche di confezionamento ed esposizione;
- La comunicazione nel contesto di vendita.

REQUISITI

Nessuna scolarità prevista, necessaria l'iscrizione al CENTRO PER L'IMPIEGO. Per i cittadini stranieri: prove di accertamento della lingua italiana.

ISCRIVITI



formazione@inforcoopecipa.it
0115187362