

Corso operatore della ristorazione – livello base

Soleterre propone un corso base di formazione per Operatore della Ristorazione nell'ambito del progetto "Work4Integration - Europe", finalizzato alla formazione e all'inserimento lavorativo di cittadini stranieri, realizzato con il contributo della Commissione Europea, Fondo Asilo, Migrazione e Integrazione.

OBIETTIVI DEL CORSO: trasmettere ai partecipanti le tecniche di base di preparazione di primi, secondi, contorni, dolci e prodotti di panetteria, le modalità di utilizzo degli strumenti di lavoro in cucina il rispetto delle norme di sicurezza e d'igiene.

PROGRAMMA DI MASSIMA DEL CORSO:

- **UTENSILI DI CUCINA:** nomenclatura, norme d'uso.
- **I PRIMI:** pasta secca, all'uovo e ripiena, riso e risotti.
- **SALSE:** pomodoro, ragù, besciamella e preparazione salse diverse e abbinamento salsa/tipo di pasta.
- **CARNI:** sgrassare, disossare, taglio con coltello e con affettatrice, macinare, cotture.
- **VERDURE:** tagli, cotture principali.
- **DOLCI:** impasti principali (sfoglia, frolla, choux), creme principali e loro impiego, torte di base (pan di spagna, torta al cioccolato, torta di mele, margherita etc.), pasticceria mignon.
- **PANIFICAZIONE:** tipi di farine, ciriole e prodotti da forno di base, impasti per focaccia, impasti per pizza.

Nel pacchetto orario sono compresi anche il corso per la certificazione HACCP ed il corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (legge 81), indispensabili per lavorare nel settore, saranno inoltre approfondite le tematiche inerenti le leggi sull'immigrazione, sul mondo del lavoro ed i contratti di categoria.

La metodologia utilizzata privilegerà l'esperienza diretta dei partecipanti, la maggior parte delle ore si svolgerà quindi in cucina. Le competenze acquisite saranno il risultato di una pratica effettiva.

Particolare attenzione verrà dedicata anche alle soft skills.

DESTINATARI: il corso è rivolto a 15 cittadini stranieri in Italia in possesso dei seguenti pre-requisiti:

- Età dai 18 ai 29 (preferibile).
 - Possesso di regolare permesso di soggiorno.
 - Conoscenza almeno buona (B1) della lingua italiana.
 - Disponibilità a lavorare su turni, nei week-end e con orario spezzato.
 - Assenza di impedimenti nel toccare e servire cibi e bevande alcoliche.
- L'iscrizione è subordinata ad un colloquio motivazionale e di selezione.

DURATA: 125 ore nel periodo dal 13 gennaio a fine febbraio 2020. Le lezioni si terranno in orario diurno, dal lunedì al venerdì, prevalentemente la mattina

SEDE DEL CORSO: Comune di Milano, Centro di formazione Fleming, via Fleming 15, Milano
(da fermata M1 De Angeli, autobus 80 direzione Quinto Romano per 7 fermate fino a Via Novara Via Fleming; oppure da fermata M5 San Siro Stadio, autobus 64 direzione Molinetto di Lorenteggio per 3 fermate fino a Via Novara Via Fleming).

Al termine del corso, a chi avrà frequentato almeno il 75% delle lezioni, sarà rilasciato un attestato di frequenza. Al buon esito del corso ci sarà la possibilità di un tirocinio o di inserimento diretto.

PER ISCRIZIONI:

inviare e-mail motivazionale e CV
a info@program4integration.org
entro il 10 dicembre 2019.

IL CORSO È GRATUITO

Cofinanziato dal Fondo Asilo, Migrazione e Integrazione dell'Unione Europea.

Il contenuto del presente leaflet rappresenta il punto di vista dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione Europea declina ogni responsabilità derivante dall'uso che può essere fatto delle informazioni qui contenute.

