

## 1. Dati generali del corso

<b>Titolo del corso:</b>	<b>Addetto di cucina</b>
<b>Durata in ore:</b>	<b>40 ore</b> di lezioni pratiche
<b>Ente erogante</b>	<b>Fondazione Luigi Clerici</b>
<b>Sede del corso:</b>	Fondazione Luigi Clerici, via Paolo Gorini 6, Lodi

### Definizione delle specifiche del corso

<b>Obiettivi formativi del corso</b>	<p>Il corso intende fornire agli allievi conoscenze e abilità relative alla figura dell'addetto di cucina e del cuoco che siano immediatamente spendibili nel mondo del lavoro sia in mense che in ristoranti e bar.</p> <p>Il corso intende offrire agli allievi una panoramica sulla preparazione e conservazione di ingredienti e alimenti; sulla preparazione di piatti; sulle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature e delle superfici di cucina.</p> <p>Il corso si articola in lezioni teorico / pratiche che consentiranno agli allievi di sperimentarsi nei processi di pulizia e preparazione di piatti e condurranno gli allievi a padroneggiare le abilità necessarie per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavorare in sicurezza</li> <li>- Applicare le regole dell'igiene e della sicurezza alimentare</li> <li>- Effettuare la conservazione degli alimenti di cucina</li> <li>- Effettuare la preparazione di ingredienti per cucina</li> <li>- Effettuare la pulizia delle attrezzature di cucina</li> <li>- Effettuare la preparazione di un piatto</li> </ul>
--------------------------------------	---

## IL CORSO E' GRATUITO PER I DISOCCUPATI

### REQUISITI DI ACCESSO:

- ✓ Età compresa tra i 30 e i 65 anni;
- ✓ Possesso della Carta Regionale/Nazionale dei Servizi completa di PIN
- ✓ Documenti di Identità in corso di validità
- ✓ Possesso di supporti digitali connessi alla rete per la frequenza delle lezioni on line. Per i cittadini stranieri, in aggiunta:
- ✓ permesso di soggiorno;
- ✓ capacità di espressione orale e scritta e comprensione della lingua italiana.

Chi non fosse in stato di disoccupazione o in possesso dei requisiti di cui sopra, può partecipare al corso pagando la quota di iscrizione.