

FORMAZIONE RICONOSCIUTA PER LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE ADA 1710 PREPARAZIONE PIATTI

DESCRIZIONE DEL PERCORSO E OBIETTIVI:

Si tratta di un percorso formativo le cui caratteristiche sono definite sulla base della normativa di livello europeo, nazionale e regionale afferente alla certificazione delle competenze sull'ADA 1710 Preparazione Piatti del Repertorio Regionale delle Figure Professionali (Figura di riferimento: Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti – 413)

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI: Ristorazione, Industria alimentare, Turismo, Alberghiero

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO:

110 ore articolate in tre unità formative. Unità formativa 1: Tecniche culinarie, alimenti e menù (46 ore di pratica in cucina attrezzata); Unità formativa 2: Sicurezza sui luoghi di lavoro e igiene degli alimenti (24 ore di teoria in aula); Unità formativa 3: Stage (40 ore)

Attestazione rilasciata: Attestato di frequenza

Durata: 110 ore

Requisiti di accesso: Età superiore a 18 anni **Titolo di studio:** Aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolto; **Condizione lavorativa:** occupati, disoccupati e/o inattivi **Condizioni personali:** interesse e motivazione per il percorso proposto. **Disponibilità alla frequenza.** - Per gli immigrati si richiede il permesso regolare di soggiorno e una conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue.

Costo: 1.200 euro

Data di avvio: iscrizioni sempre attive

Luogo: Empoli/Firenze/Lucca