



REGIONE  
PUGLIA

PUGLIA  
FESR-FSE  
2014/2020  
Il futuro alla portata di tutti



LA FABBRICA DEL SAPERE  
Accademia di Formazione, Ricerca e Sviluppo

# MiFORMOeLAVORO

POR PUGLIA 2014-2020 Asse VIII - Promuovere la sostenibilità e la qualità dell'occupazione e il sostegno alla mobilità professionale.  
Azione 8.2 - "Interventi rivolti ai disoccupati" (FSE)

Denominazione Corso	Corso Di Cucina: Tra Cucina E Bar
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRFP
Figura di Riferimento	412 - operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande
Durata (in ore)	140
N.ro Ore Aula	12
N.ro Ore Laboratorio	128
Tipologia Laboratorio	LABORATORIO DI CUCINA CON LABORATORIO BAR
Prerequisiti d'ingresso	Aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolto
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	- TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI - OPERAZIONI DI LAVORAZIONE DELLE MATERIE PRIME NECESSARIE ALLA PREPARAZIONE DEI PIATTI A SUPPORTO E SECONDO LE INDICAZIONI FORNITE DAL CUOCO; -SVOLGERE LE OPERAZIONI NECESSARIE ALLA DISTRIBUZIONE DI PASTI E BEVANDE, RACCORDANDOSI CON LA CUCINA E GARANTENDO LA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE;
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	TEST A RISPOSTA MULTIPLA
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti