OPERATORE DI CUCINA

A CHI È RIVOLTO

DESTINATARI Persone Detenute

TITOLO DI STUDIO Licenza media

QUANDO

INIZIO CORSO Giugno 2026

ORARIO Diurno

GRATUITO	CERTIFICAZIONE FINALE	ANNUALE	STAGE
	Qualifica professionale	500 ore	

DETTAGLI

L'Operatore di cucina utilizza metodologie, strumenti e conoscenze che gli consentono di svolgere la propria attività presso strutture ristorative, anche attraverso la valorizzazione e l'abbinamento di prodotti enogastronomici del territorio. Ha competenze nei processi produttivi di cucina nazionale e internazionale con particolare attenzione alle tecniche di impiattamento e decorazione dei piatti.

AREE FORMATIVE

Prodotti enogastronomici, Il processo di lavorazione, Tecniche di cucina, Sicurezza e igiene alimentare, Stage in simulazione

Accoglienza-orientamento, Informatica e digitale, Rafforzamento competenze di base, Parità e non discriminazione, Sviluppo sostenibile.

STRUMENTI E RISORSE

- Aula informatica
- Laboratorio di cucina
- Aula di teoria

DATA AGGIORNAMENTO
Maggio 2026

STATO ATTIVAZIONE

STATO FINANZIAMENTO
In fase di presentazione, approvazione, ed eventuale finanziamento

ISCRIZIONI ENTRO
Giugno

I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi

SAVIGLIANO Corso Giuseppe Romita, 1

C. MECCANOGRAFICO:

www.savigliano.casadicarita.org

centro.savigliano@casadicarita.org **0172.637148**

Per maggiori informazioni relative a modalità di ammissione, numero di partecipanti, ulteriori dettagli su durata e orario o specifiche sui bandi, consultare il sito

Intervento realizzato da: