

ADDETTO/A AL SERVIZIO MENSA

CORSO GRATUITO A TORINO



Per disoccupati iscritti al Centro per l'Impiego e inseriti nel programma



250 ORE di cui 100 ore in STAGE

OBIETTIVO DEL PERCORSO È FORNIRE AI PARTECIPANTI LE CONOSCENZE TEORICHE E LE COMPETENZE PRATICHE NECESSARIE PER OPERARE A LIVELLO ESECUTIVO NELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E MENSA, GARANTENDO LA CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE IGIENICO-SANITARIE (HACCP), APPLICANDO LE TECNICHE DI BASE PER LA PREPARAZIONE E LA COTTURA DEI PASTI, GESTENDO CORRETTAMENTE ATTREZZATURE, PRODOTTI E SPECIFICHE ALIMENTARI COME GLI ALLERGENI, E OPERANDO SECONDO I PRINCIPI DI SOSTENIBILITÀ, EFFICIENZA E GESTIONE CIRCOLARE DEI MATERIALI E DEI RIFIUTI.

