




GOL 2024



CORSO GRATUITO DI ADDETTO/A MENSA

-  Sede: A.F.G.P. Centro Padre Piamarta
-  Durata: 40 ore (40% pratica 60% teoria)
-  Competenza: effettuare il servizio pasti ai banconi self-service.

OBIETTIVO

Fornire le competenze e le conoscenze minime di gestione dell'area lavaggio, delle attrezzature principali (es. affettatrice) e la gestione delle pulizie e dei tagli di verdure con tecnica al coltello, per essere di supporto in un ambito di cucina organizzata su postazioni di lavoro

CONTENUTI

Modalità di conservazione dei cibi. Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari.
Organizzazione della cucina. Processi di cottura degli alimenti. Processi di preparazione di piatti-HACCP. Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare. Applicare tecniche di cottura dei cibi. Applicare tecniche per servire cibi e bevande
Applicare tecniche taglio ingredienti alimentari
Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi.
Utilizzare attrezzi per la pulizia dei cibi.



Il **Programma GOL**, Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori, è un'offerta di servizi per l'**inserimento e il reinserimento lavorativo** e la qualificazione o riqualificazione professionale dei lavoratori.

REQUISITI:

Possono partecipare **gratuitamente** persone **disoccupate** dai **16 fino a 65 anni**, residenti e/o domiciliate in Lombardia, che siano in alternativa: o Disoccupati beneficiari di ammortizzatori sociali (NASPI, DisColl) o Percettori di RdC o Disoccupati di lunga durata (> 180 giorni) o Ultra 55enni o Donne o Giovani (under 30) o Iscritti al CMD (L. 68/99)

