



Mestieri  
Lombardia  
**VARESE**



# ***PERCORSI DI GASTRONOMIA***

**IMPARA LE TECNICHE BASE**

**GRATUITO**  
per DISOCCUPATI e  
CASSAINTEGRATI REQUISITI GOL



## **CHI È:**

L'addetto gastronomia prepara, confeziona e presenta piatti pronti, occupandosi di taglio, cottura e conservazione degli alimenti, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

## **CONTENUTI:**

- Applicare criteri per la scelta degli ingredienti e la valutazione della freschezza dei prodotti alimentari
- Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti
- Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi
- Applicare le norme di igiene e sicurezza alimentare, procedure per la conservazione di alimenti e bevande
- Utilizzare prodotti e attrezzature per la pulizia di ambienti e stoviglie

## **DOVE SI SVOLGE:**

- My Bakery – Via Magenta 65, Busto Arsizio (VA)

## REQUISITI:

Questo corso è aperto a tutti coloro che vogliono prendere dimestichezza con la preparazione di piatti gustosi.

## DESTINATARI PARTECIPAZIONE CORSO:

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

## CERTIFICATO:

Previa frequentazione del 75 % delle ore di lezione attestato di partecipazione. A seguito di superamento del test conclusivo, attestato regionale di certificazione delle competenze QRSP (Quadro Regionale degli Standard Professionali):

PROFILO: 17.1 banconiere di prodotti gastronomici

COMPETENZA:

- Effettuare la preparazione di cibi pronti per cottura **LIVELLO EQF:3**
- ATTESTATO HACCP Sicurezza Alimentare

## CALENDARIO:

*PARTENZA INDICATIVA:* disponibile

*FREQUENZA:* 2 pomeriggi a settimana

*DURATA:* 50 ore

**PER INFO CHIAMACI AL 0331251717 (int.1) o 3484261524**

**O SCRIVI A [varese@mestierilombardia.it](mailto:varese@mestierilombardia.it)**