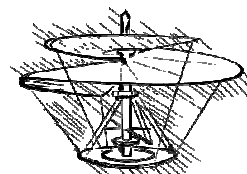


HACCP E SICUREZZA SUL LAVORO - CUCINA



**IMMAGINAZIONE
E LAVORO**

Destinatari:	Occupati, PMI e piccoli comuni*
Sede di svolgimento:	Immaginazione e Lavoro- Piazza Fontanesi 5 Torino
Inizio previsto del corso:	Al raggiungimento del numero minimo dei partecipanti previsto dal progetto
Quota a carico del partecipante:	59,40 €
Posti riservati:	15
Durata:	27 ore
Scolarità richiesta:	Diploma di scuola secondaria di primo grado
Prerequisiti del corso:	Non sono richieste esperienze pregresse nel settore
Titolo rilasciato:	Frequenza e profitto

Programma didattico:

Nel presente corso verranno trattati i seguenti temi:

- sicurezza alimentare;
- sicurezza sul lavoro (rischio medio).

Il percorso formativo consentirà di acquisire l'abilitazione alla manipolazione alimenti e all'utilizzo degli strumenti di laboratorio e di assolvere l'obbligo formativo imposto dalle normative di riferimento.

Argomenti:

- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
- Normative di sicurezza,igiene,salvaguardia ambientale di settore

Per informazioni:

INFOPOINT – Via XX Settembre 22/A – Torino

Numero Verde: 800-985384 – Centralino: 011/5620017 – Fax: 011/5623033

performare@immaginazioneelavoro.it – www.immaginazioneelavoro.it 

* Possono usufruire del suddetto sistema di formazione continua individuale anche i lavoratori inoccupati o disoccupati già presi in carico dai Centri per l'Impiego della Città metropolitana di Torino e inseriti in percorsi di collocazione o ricollocazione professionale.

I corsi sono stati approvati e finanziati dalla Provincia di Torino (ora sostituita dalla Città metropolitana di Torino). L'ammissione ai corsi può essere soggetta al superamento di specifiche prove di selezione, comunicate ai candidati. I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi (L. 903/77; L.125/91). L'avvio dei corsi è vincolato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti previsti dal progetto. Data pubblicazione: 19/02/2015

SEGUE SUL RETRO ➔

Questo modulo sarà propedeutico allo svolgimento del modulo "Ristorazione - tecniche cucina avanzate" e si inserisce in un percorso più ampio che potrà condurre alla **QUALIFICA DI COLLABORATORE DI CUCINA**. I moduli previsti per l'ottenimento della qualifica sono i seguenti:

- HACCP e sicurezza sul lavoro;
- Ristorazione - tecniche cucina base;
- Ristorazione - tecniche cucina avanzate;
- Ristorazione - tecniche pasticceria da ristorazione;
- Collaboratore di cucina.

Si precisa che i suddetti moduli, ad eccezione del modulo finale "Collaboratore di cucina" e del modulo "Ristorazione – Tecniche cucina avanzate", non prevedono vincoli di sequenzialità e possono pertanto essere erogati senza seguire un ordine predefinito. L'accesso al modulo "Ristorazione - Tecniche cucina avanzate" e' vincolato ad avere la frequenza con profitto del modulo "Ristorazione - Tecniche cucina base" oppure comprovata esperienza lavorativa/formativa equivalente. L'accesso al modulo finale è vincolato ad avere la frequenza con profitto di tutti gli altri moduli oppure comprovata esperienza lavorativa/formativa equivalente.