
OPERATORE SERVIZI MENSA

Obiettivi del corso:

Il percorso si propone di fornire le competenze relative alla preparazione di cibi a partire da semilavorati e al riscaldamento e somministrazione di cibi pronti.

Destinatari:

Disoccupati in cerca di nuove competenze per rientrare nel mondo del lavoro.

Programma:

Elementi di igiene personale e ambientale, modalità di conservazione dei cibi, la normativa sulla disciplina igienica dei prodotti alimentari, processi di cottura degli alimenti e di preparazione dei piatti, sicurezza sul lavoro d.lgs.81/2008.

Durata corso: 48 ore

Attestato: certificato di sicurezza generale sul luogo di lavoro (d.lgs. 81/2008) e della certificazione HACCP.