



FORMAZIONE

Via Cavour, 65
07100 Sassari

Tel. 079.9565443 – 379.2274440

www.rcrformazione.it

rcrformazione@gmail.com

CORSO DI CUCINA

Il corso di Cucina è ideale per il principiante che desidera iniziare a praticare professionalmente il lavoro di aiutante o addetto alle mansioni di cucina nei ristoranti o trattorie, attraverso un percorso totalmente pratico ed individuale che verrà svolto totalmente in un ristorante della città.

Il percorso formativo prevede una prima preparazione sulle norme igieniche e di sicurezza alimentare (HACCP) ed una parte totalmente pratica, da svolgere all'interno di una cucina di un ristorante scelto dalla nostra associazione.

PROGRAMMA DEL CORSO

- I rapporti con il personale
- Utilizzo e spiegazione delle attrezzature di lavoro
- Le materie prime e semilavorati
- Le varie tecniche di lavoro in cucina
- Gestione degli ordini
- Preparazione della linea
- L'uso dei forni
- Gli antipasti: preparazione ed impiattamento
- I primi piatti: preparazione ed impiattamento
- I secondi piatti: preparazione ed impiattamento
- I contorni
- Pulizia e igiene nell'ambiente di lavoro
- Lavaggio ed igiene delle stoviglie
- Dolci e frutta: preparazione ed impiattamento