CAMERA DI COMMERCIO MILANO MONZABRIANZA LODI

integra

FORMAPER

CORSO

OPERATORE FOOD

OBIETTIVI DEL CORSO
Il corso fornisce una preparazione completa per lavorare nella ristorazione, sviluppando competenze sia in cucina, sia nel servizio di sala.

PROGRAMMA
- Attrezzature, utensili, conservazione e stoccaggio prodotti;
- Analisi qualitativa del prodotto vegetale, operazioni preliminari e taglio;
- Preparazioni a base di ortaggi e legumi;
- Le farine e loro utilizzo negli impasti di base; pasta all'acqua, gnocchi, sughi vegetali, pasta all'uovo e paste ripiene;
- Panificazione: pane, pizza e focacce, utilizzo dei lieviti nelle diverse preparazioni;
- I cereali: tipologie, caratteristiche e varietà nell'utilizzo delle diverse preparazioni;
- Le cotture: stufato, saltato, fritto, brasato, bollito, al forno;
- Le uova: caratteristiche e utilizzo nelle diverse preparazioni, tecniche per cotture;
- Preparazioni base di carne: tipologie e cotture;
- La pasticceria impasti di base: pan di spagna, bignè, chantilly, crostata;
- Preparazione a base di pesce: tecniche e cotture.

DURATA
100 ore di formazione con HACCP ed elementi di sicurezza sul luogo di lavoro

DATE E ORARI
Inizio corso: 4 novembre 2025 - **Fine corso**: 23 dicembre 2025
Orari: pomeriggio

SEDE
GALDUS
Via G. B. Piazzetta 2, Milano
MM3 Corvetto

N. PARTECIPANTI
12 persone

Selezione partecipanti curata da:

PROGETTO ARCA · WORK IS PROGRESS soleterre · FARSI PROSSIMO · AVSI People for development · ANOLF

Per informazioni: e iscrizioni invia un documento e un CV aggiornato a **workisprogress@soleterre.org**

ENTRO **29/10/2025**