



**FORMAZIONE
GRATUITA**



Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori - GOL" da finanziare nell'ambito del PNRR, Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 "Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche attive del lavoro e formazione" finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU

28 APRILE 2025 COMPENSIVO 4 ORE DI CORSO HACCP CORSO ADDETTO CUCINA



L'addetto di cucina supporta cuochi e aiuto-cuochi nella preparazione degli ingredienti, nelle operazioni di conservazione dei cibi e nella pulizia di locali e attrezzature. Può lavorare in ristoranti, strutture turistico - ricettive, mense o in agenzie di catering. Il corso è rivolto agli appassionati e a chi vuole iniziare a lavorare in questo settore.

DURATA

FORMAZIONE
TEORICO - PRATICA: 120 ORE

ATTESTATO

RILASCIO ATTESTATO REGIONALE
DI COMPETENZA ADDETTO DI CUCINA

SEDE DEL CORSO

RISTORANTE "THE NOBLE"
VIA SANT'ANGELO, 1 - LODI

INFO E ISCRIZIONI

SEDE di Lodi
Via Lodivecchio 32b - tel. 0371.1901918
Uffici: da lunedì a venerdì
09.30 - 15.30
rif. Florinda Zanghi
SEDE di Crema
Via Cappuccini 32/36 - tel. 0373.620490
Uffici: da lunedì a venerdì
09.30 - 12.30 / 14.30 - 17.30
rif. Sara Frigeni

Seguici   www.crearevalore.org