



CORSO DI FORMAZIONE

Commis di cucina

Progetto di formazione nel settore turistico tra Campus Principe di Napoli (Gruppo Multiversity) e Federalberghi Penisola Sorrentina. La partecipazione ai percorsi formativi è gratuita e mira a favorire l'inserimento lavorativo dei partecipanti presso le rinomate strutture alberghiere degli Associati Federalberghi. Quest'incredibile opportunità prevede lezioni in modalità blended, in presenza e online, affiancate da laboratori didattici interattivi e da stage presso prestigiosi hotel della penisola sorrentina.

PROGRAMMA DEL CORSO

- Definizione di cucina e di cuoco: cenni storici, etica professionale, gerarchia del personale e le relative mansioni
- Conoscenza delle attrezzature (cucina e utensili)
- Conoscenza e stagionalità delle materie prime
- Introduzione alle varie tipologie comuni di taglio delle verdure e uso della coltelleria in dotazione
- I condimenti
- Tecniche di cottura classiche e contemporanee
- I brodi
- I fondi di cucina
- Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro
- Igiene degli alimenti e HACCP
- Approvvigionamento e gestione delle scorte

Costo € 3.550,00 + IVA

Durata: 120 ore (presenza e online)

Stage obbligatorio di 6 mesi

DATE CORSI

Da Novembre 2024 a Marzo 2025



CAMPUS PRINCIPE DI NAPOLI

Via Salvatore di Giacomo, 8 - 80051 Pianillo (NA)
info@campusprincipedinapoli.it - Tel: 081 1865 8700