



CAMERA DI
COMMERCIO
MILANO
MONZABRIANZA
LODI



FORMAPER

CORSO ADDETTO/A CUCINA

OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso offre una formazione mirata per operare nel settore della ristorazione, con l'obiettivo di conoscere a fondo le caratteristiche dei prodotti e delle materie prime e di acquisire competenze nelle principali tecniche di lavorazione e preparazione culinaria.

PROGRAMMA

- Come sapersi muovere all'interno di una cucina professionale di ristorazione commerciale e tradizionale.
- Gli aspetti di predisposizione degli ingredienti: pulizia e taglio semplice di ortaggi, insalate e frutta.
- Il trattamento di base di manipolazione, miscelazione, misurazione dei vari ingredienti, il funzionamento delle attrezzature principali (fiamme, piastre, forni, refrigerazione).
- Le cotture semplici di base.
- Modulo di italiano tecnico.
- Modulo di HACCP, conservazione degli alimenti e igiene personale.

DURATA

100 ore di formazione

DATE E ORARI

Inizio corso: 17 settembre 2025 - **Fine corso:** 29 ottobre 2025

Orari: orari variabili mattina e/o pomeriggio

SEDE

CAPAC - Politecnico del Commercio e del Turismo
Viale Murillo 17, Milano

N. PARTECIPANTI

15 persone

Selezione partecipanti curata da:



Per informazioni:

Formaper S.r.l.

Soc. Unico: Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi

Tel: 028515.5272

progetto.integra@mi.camcom.it