

**Formazione Upskilling (RRSP) di gruppo mirata al profilo di
OPERATORE DI CUCINA
OPAL: GOL25-2-066/004
Direttiva percorso 2 GOL - Avviso 6/2023 agg. DGR 781/2025**

L'Operatore di cucina si occupa delle attività relative alla scelta e preparazione di materie prime e semilavorati e alla realizzazione di piatti semplici, cucinati e allestiti sulla base di ricettari e/o su indicazioni di altre figure. Si occupa anche dell'allestimento di ambienti e attrezzature di lavoro, secondo gli standard aziendali richiesti e nel rispetto dei criteri di qualità e sicurezza igienico-sanitaria. Si relaziona con gli altri operatori, il capo brigata e lo chef.

Competenze RRSP:

- Preparare materie prime e semilavorati.
- Preparare piatti semplici.
- Realizzare l'allestimento e la pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina.

Sede di svolgimento: Pia Società San Gaetano - Via Mora, 53 - Vicenza

Durata: 135 ore (la maggior parte delle ore sarà di **tipo pratico** e si svolgerà in un laboratorio attrezzato di cucina).

Modalità di erogazione: le attività saranno in presenza; il corso si svolgerà in due/tre mattine a settimana con orario indicativo 8:30-13:30 (la programmazione effettiva sarà stabilita con l'erogazione in IDO).

Alla fine del corso verrà rilasciata un'**attestazione di messa in trasparenza delle competenze**.

Indennità: Bonus di partecipazione come previsto dalla DGR n. 1342 del 14 novembre 2024 "Bonus politiche attive"

Per aderire è necessario essere in possesso del Patto di Servizio e relativo Assegno GOL rilasciato dal Centro per l'Impiego - Percorso 2 "Aggiornamento (Upskilling)"

Contatti

Silvia Mussolin - email: mussolin.silvia@sangaetano.org telefono: 0444933170

Francesca Musco - email: musco.francesca@sangaetano.org telefono: 0444933180