

## Confesercenti lancia i corsi per barman (shaker), aiuto cuoco (cooking) e fornai-pasticceri (candy maker)

AREZZO - (ale. bin.) - Tre corsi di formazione in Confesercenti. Opportunità formative per barman, aiuto cuoco, fornai e pasticceri. L'Agenzia Formativa Cescot di Confesercenti organizza nelle aule di via Fiorentina i corsi: "Shaker, addetto barman", "Cooking, aiuto cuoco", "Candy maker, addetto fornaio e pasticciere". Per l'addetto alla preparazione e somministrazione di bevande e snack sono 110 le ore di lezione di cui 50 ore di stage. "L'addetto alla preparazione e somministrazione di bevande e snack - spiega Chiara Crociani direttore dell'agenzia formativa - lavora nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mensa. Lavora al buffet e al servizio, collabora nella vondi-

ta di pietanze e di bevande, esegue lavori di preparazione, di pulizia e di logistica. Effettua servizi di preparazione e distribuzione di cibi e bevande realizzando semplici menù ed il relativo servizio di ristorante e di bar. Gestisce il lavoro in modo sistematico, con ordine e metodo, anche nei momenti di punta, a soddisfazione della clientela. Durante il corso gli allievi impareranno l'organizzazione dell'ambiente di lavoro e servizi, i principi di sicurezza sul lavoro, l'igiene degli alimenti, le tecniche di preparazione di snack e bevande e le tecniche di presentazione del menu". Per l'addetto alla preparazione e somministrazione di pietanze sono sempre 110 ore di cui 50 ore di stage. "I

corsi - aggiunge Crociani - impareranno l'organizzazione dell'ambiente di lavoro e servizi, o principi di sicurezza sul lavoro, la formazione obbligatoria per addetto ad attività alimentari complesse, le tecniche di cottura e di preparazione dei piatti e le tecniche di predisposizione del menu e presentazione delle portate". Infine, il corso per addetto alla preparazione di prodotti panari, dolciari e da forno prevede 220 ore di lezione di cui 100 ore di stage. "L'addetto alla preparazione di prodotti panari, dolciari e da forno - spiega la responsabile dell'Agenzia Cescot - si occupa dell'intero processo di produzione (dal reperimento materie prime al prodotto confezionato), applicando le tec-

niche più appropriate per la preparazione di paste di base, dolci elaborati, prodotti panari e prodotti sostitutivi del pane; si occupa direttamente del servizio di vendita al cliente collaborando alla gestione della merce, all'allestimento del banco vendita e/o della vetrina per la promozione e la diffusione dei prodotti. I contenuti del percorso formativo prevedono la formazione obbligatoria per addetto ad attività alimentari complesse, la sicurezza negli ambienti di lavoro, i principi di merceologia, le fasi della lavorazione, della cottura e del confezionamento del pane e prodotti dolciari oltre all'insegnamento dell'uso e della cura di attrezzature e strumentazioni".



**intoscana**