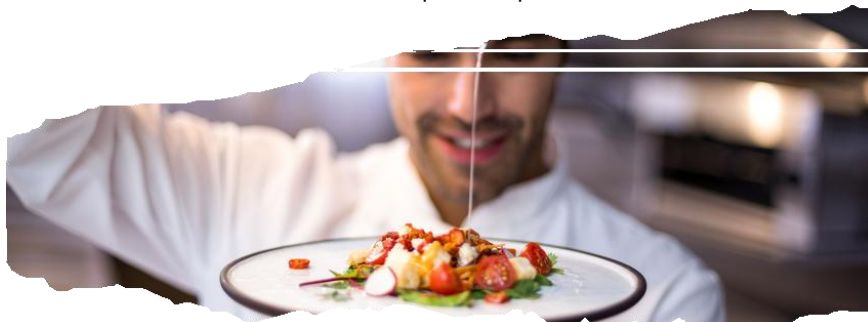


Priorità 1. "Occupazione" - PR FSE+ REGIONE LIGURIA 2021-2027 - Obiettivo specifico ESO4.1.
Formare per Occupare



BELMOND
Academy

Careers with Belmond

Corso: Commis di cucina nell'hotellerie di lusso

L'obiettivo principale del Commis di cucina, nel contesto dell'hotellerie, è garantire un servizio impeccabile che rifletta l'immagine e la filosofia del ristorante. Attraverso la cura del contatto indiretto con il cliente, il Commis contribuisce a valorizzare l'esperienza gastronomica, orientando e fidelizzando la clientela.

I DESTINATARI

10 Disoccupati, persone in stato di non occupazione, giovani e adulti, con priorità per i residenti e/o domiciliati in Liguria, come previsti dalle normative vigenti. C'è bisogno di forte motivazione, capacità lavoro d'equipe, manualità, creatività, volontà al trasferimento nelle Regioni Italiane e all'Estero, presso dove sono site le strutture alberghiere a cinque stelle lusso Belmond e conoscenza linguistiche di base (Inglese, Francese e Spagnolo)

ISCRIZIONI APERTE

DAL 10/02/2025 AL 28/02/2025

CORSO GRATUITO

Invia la tua candidatura a
selezione.belmond@focusonline.it

DURATA CORSO :400 ORE complessive articolate in:

- 200 ore teoria (100 ore presso sede formativa e 100 ore in FAD)
- 80 ore pratica (Presso le strutture alberghiere Belmond Italia Spa)
- 120 ore di stage (Presso le strutture alberghiere Belmond Italia Spa)

Ai corsisti fuori sede verrà fornito vitto e alloggio gratuito durante tutte le fasi con esclusione della parte teorica svolta in FAD

MODULI DIDATTICI

- Modulo 1: Introduzione alla Cucina Professionale
- Modulo 2: Igiene e Sicurezza Alimentare
- Modulo 3: Tecniche di Base di Cucina
- Modulo 4: Preparazioni di Base
- Modulo 5: Organizzazione della Cucina
- Modulo 6: Collaborazione e Lavoro di Squadra
- Modulo 7: Cucina Internazionale
- Modulo 8: Menu e Presentazione dei Piatti
- Modulo 9: Fondamenti di comunicazione e soft skills
- Modulo 10: Francese di base
- Modulo 11: inglese di base
- Modulo 12: spagnolo di base

Per maggiori informazioni consulta la scheda informativa sul sito:

www.focusonline.it

Al 60% degli allievi che conseguiranno la qualifica è garantito un contratto di lavoro presso le strutture