

La pulizia delle attrezzature di cucina

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Tipologie dei prodotti di pulizia;
- Attrezzature di cucina;
- Normative igienico-sanitarie.

ABILITÀ

- Saper eseguire correttamente le operazioni di pulizia e disinfezione delle attrezzature di cucina utilizzando le tecniche e i prodotti appropriati;
- Essere in grado di identificare e segnalare eventuali danni o anomalie nelle attrezzature di cucina durante le operazioni di pulizia, per garantirne il mantenimento e la sicurezza.
- Sviluppare competenze nell'organizzare il lavoro in modo efficiente per massimizzare l'efficacia della pulizia e rispettare le scadenze;
- Essere in grado di comunicare in modo chiaro e efficace con altri membri dello staff di cucina per coordinare le attività di pulizia e garantire un ambiente di lavoro pulito e sicuro.

Livello di accesso Licenza media

Durata 40 h

Modalità di svolgimento 50% aula + 50% laboratorio esterno



Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Lombardia**