



TORINO-VALDOCCO  
Via Maria Ausiliatrice, 36  
Tel. 011.52.24.302  
segreteria.valdocco@cnosfap.net  
www.cnosfap.net - valdocco.cnosfap.net

## GOL: ELEMENTI DI FINGER FOOD E CUCINA DEL RIUSO

*corso approvato e finanziato*

### OBIETTIVI, COMPETENZE E ARGOMENTI DEL CORSO

Il percorso ha l'obiettivo di far acquisire le più moderne tecniche di cucina relativa alla preparazione del *Finger food*, nell'ottica dell'allestimento di banchetti, aperitivi, ecc. Verranno inoltre affrontati i tempi legati alla sostenibilità nell'ambito della ristorazione ed in particolare sulla tecnica del riuso. L'utente, al termine del percorso, sarà in grado di ottimizzare le produzioni in cucina con la tecnica del riciclo, in modo da trasformare gli scarti e gli avanzi di carne, pasta, pesce, pane, verdure, latticini in nuovi piatti.

Tra gli argomenti del percorso:

- come allestire un buffet;
- come scegliere gli abbinamenti dei finger food;
- le ricette: finger food salati e dolci;
- tecniche e strumenti di presentazione per finger food;
- preparazione di un catering di finger food;
- stoccaggio e conservazione;
- food cost;
- ricette del riciclo.

Il target di utenti previsto per le attività formative è costituito da disoccupati di età pari o superiore a 18 anni.

Per l'iscrizione è necessaria la profilazione da effettuare presso il proprio **Centro per l'Impiego** di competenza.

Il percorso rientra nel **Programma GOL** (Garanzia di Occupabilità per i Lavoratori) e si inserisce nell'ambito del **PNRR** (Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza) e durerà per il periodo 2021-2025.

---

### DESTINATARI

Giovani e adulti non occupati con licenza scuola secondaria di I grado con profilazione GOL 102 (Upskilling)

---

### PREREQUISITI

---

**DURATA**

150

**STAGE**

0

**FASCIA ORARIA**

pomeridiano

---

**COSTI**

Gratuito

**CERTIFICAZIONE FINALE**

Validazione di competenze