

Titolo del progetto "CUCINA LOCALE – PREPARAZIONE E DECORAZIONE PIATTI (CUC2021)"

Piano di Attuazione Regionale PON IOG Regione Toscana - MISURA 2A - AZIONE 3
PROGETTO FINANZIATO CON DD n. 8102 del 26/04/2022
Codice progetto 9005300 – matricola 2022GL0141 (attività 1) – matricola 2022GL0142 (attività 2)

Agenzia formativa SERINDFORM SRL (codice accreditamento OF0270)

Il corso è interamente GRATUITO

Titolo del corso/attività		CUCINA LOCALE – Preparazione e decorazione piatti (CUC2021)
Tipo di attività		Percorsi di formazione individualizzata, professionalizzanti e specialistici, mirati a trasmettere le conoscenze e le competenze necessarie per facilitare l'inserimento lavorativo dei giovani Neet.
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)		Il corso, partendo dalla descrizione delle tecniche di preparazione di base, mostrerà agli allievi il corretto utilizzo di ingredienti, attrezzature ed utensili di cucina. I discenti impareranno la preparazione e la presentazione di piatti secondo corretti abbinamenti di portate. Saranno inoltre sviluppate tematiche inerenti le normative igienico-sanitarie vigenti e le procedure di lavoro da adottare per una corretta lavorazione e conservazione degli alimenti. <u>Obiettivi del percorso:</u> Al termine del percorso gli allievi saranno in grado di operare nelle cucine di ristoranti ed alberghi presenti nel territorio, contribuendo alla preparazione dei prodotti tipici locali. <u>Sbocchi occupazionali:</u> Secondo l'Atlante dei Fabbisogni professionali di IRPET, le professioni di aiuto cuoco e cuoco compaiono tra le prime indicate nel settore turistico e nel settore agribusiness. Nei 2 settori le professionalità si distinguono per la possibilità di stabilizzazione.
Contenuti didattici		- Attività 1: "Formazione Obbligatoria per Addetto ad attività alimentari complesse" della durata di 12 ore strutturate nelle seguenti Unità Formative: UF 1 Rischi e pericoli alimentari. Metodi di autocontrollo (4 ore); UF 2 Conservazione degli alimenti – Igiene (4 ore); UF 3 Individuazione e controllo dei rischi (4 ore). - Attività 2: "Procedure e tecniche di preparazione dei piatti" della durata di 88 ore. In questa fase gli allievi avranno il supporto di 8 ore di accompagnamento di cui 6 di gruppo e 2 individuali. La seconda attività si struttura in 6 Unità Formative: UF 1 Sicurezza nei luoghi lavoro - 12 ore; UF 2 Tecniche base di cucina (preparazione, semilavorati, cottura) - 18 ore; UF 3 Tecniche di presentazione e decorazione dei piatti - 20 ore; UF 4 Cicli di lavoro, pianificazione e monitoraggio del servizio ristorativo - 10 ore; UF 5 Cucina tipica locale 15 ore; UF 6 Modulo Personalizzato - 5 ore; Accompagnamento (8 ore)
Durata complessiva:	Totale ore: 100	Articolate in: Lezioni frontali (32 ore e 15 minuti - 32,25%); Anali di casi e discussioni (5 ore e mezzo - 5,5%); Esercitazioni in laboratorio (45 ore - 45%); Verifiche di apprendimento (9 ore e 15 minuti - 9,25%); Accompagnamento (8 ore - 8%)
Periodo di svolgimento		Luglio 2022 – Ottobre 2022.
Calendario settimanale		4 o 5 lezioni settimanali pomeridiane
Sede di svolgimento		c/o Ristorante La Nò – via Renella, 36 – 54038 Montignoso (MS)
Numero di partecipanti previsto		3 di cui almeno 2 donne (66,7%).
Requisiti di accesso dei partecipanti		I destinatari degli interventi sono giovani Neet (giovani tra i 18 e i 29 anni che non sono iscritti a scuola né all'università, che non lavorano e che non seguono corsi di formazione o aggiornamento professionale) già registrati al Programma Garanzia Giovani ed in possesso del Patto di Attivazione valido al momento della presentazione della domanda di iscrizione Per i cittadini comunitari ed extracomunitari di madre-lingua non italiana, si richiede idoneo titolo di studio e/o attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati che attestino il livello A2 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER). Qualora il cittadino straniero non possieda o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere una <u>prova scritta e un colloquio</u> al fine di dimostrare la conoscenza della lingua italiana in riferimento al QCER. Potranno accedere al percorso i candidati che hanno adempiuto al Diritto-Dovere all'Istruzione e formazione professionale in possesso di Qualifica triennale di Istruzione e Formazione Professionale (3 EQF), oppure, in mancanza della qualifica, che abbiano compiuto il diciottesimo anno di età.
Modalità di riconoscimento crediti ingresso		E' previsto il riconoscimento dei crediti formativi ai sensi della DGR 988/2019 e smi
Verifiche e certificazione finali		Percorso "Procedure e tecniche di preparazione dei piatti": ai partecipanti, a seguito del superamento delle verifiche intermedie effettuate alla fine di ogni Unità Formativa, verrà rilasciata la Dichiarazione degli apprendimenti. Percorso "Formazione Obbligatoria per Addetto ad attività alimentari complesse": a chi avrà frequentato almeno il 70 % delle ore e a seguito del superamento della prova finale, verrà rilasciato l'attestato di frequenza "Formazione Obbligatoria per Addetto ad attività alimentari complesse".
Modalità di iscrizione		Per iscriversi è necessario compilare la domanda d'iscrizione redatta su modulo della Regione Toscana (disponibile sui siti www.regione.toscana.it , www.serindform.it , e reperibile in formato cartaceo presso la sede di Serindform).
Scadenza delle iscrizioni		28 Giugno 2022 fino alle ore 18:00.
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione		Documento d'identità valido, codice fiscale, Patto di attivazione di Garanzia Giovani sottoscritto dal giovane con il Centro per l'Impiego ancora valido al momento dell'iscrizione, fotocopia del titolo di studio conseguito o autocertificazione, curriculum vitae aggiornato, documentazione attestante condizione di svantaggio (eventuale), eventuali attestazioni per il riconoscimento del credito formativo, certificazione della conoscenza della lingua italiana livello A2 (per i candidati stranieri che ne sono in possesso).
Modalità di selezione degli iscritti		Qualora in numero delle domande pervenute superi i 3 posti previsti si procederà ad effettuare una selezione dei candidati, attraverso prova psicoattitudinale e colloquio motivazionale. L'eventuale selezione verrà effettuata il 01/07/2022 ore 9:00 presso Serindform, via Marina Vecchia n. 175, Massa (MS).
Informazioni:		Per l'iscrizione e informazioni, rivolgersi a Serindform, via Marina Vecchia n. 175, Massa (MS). Dal lunedì al venerdì ore 9,00-13,00 e 15,00-18,00. tel: 0585 810009 – sito Web: www.serindform.it
Referente:		Dott.ssa Elisa Becchi email: segreteria2@serindform.it