

# CORSO – M.C.C. - MASSA COOKING CLASS

## Introduzione alla cucina tipica locale

Codice ID: 9004507

approvato con DD n. 6918 del 12/05/2020  
SERINDFORM SRL (cod. accr. Regionale OF0270)

**IL CORSO È INTERAMENTE GRATUITO IN QUANTO FINANZIATO CON LE RISORSE DEL PROGRAMMA GARANZIA GIOVANI**

<p><b>ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</b></p>	<p>Il progetto, per una durata di 100 ore, sviluppa capacità e conoscenze nell'ambito della cucina locale e della tradizione classica italiana. Le attività sono rivolte a Neet in possesso di Qualifica triennale di Istruzione e Formazione Professionale (3 EQF), oppure, in mancanza della qualifica, che abbiamo compiuto il diciottesimo anno di età. Si struttura in 2 attività: - la prima della durata di 12 ore di "Formazione Obbligatoria per Addetto ad attività alimentari complesse" - la seconda della durata di 88 ore di "T Introduzione alle tecniche di base di preparazione di piatti locali" Gli allievi avranno il supporto di 8 ore di accompagnamento di cui 6 di gruppo e 2 individuali. Dopo le attività si promuovono dell'iniziativa saranno selezionati i 3 partecipanti che frequenteranno la prima attività e successivamente la seconda. Le attività formative prevedono lezioni frontali per analisi di casi, Attività di laboratorio di cucina, prove di verifica ed attività di accompagnamento/orientamento <b>Obiettivo del percorso:</b> Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato, Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi Utilizzare le varie attrezzature ed i macchinari della cucina e della sala applicando correttamente le normative igienico-sanitarie e antinfortunistiche <b>Contenuti del percorso:</b> attività 1 – 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 - UF 1 - Sicurezza nei luoghi lavoro (12 ore), UF 2 - Tecniche base di cucina (preparazione, semilavorati, cottura) (20 ore), UF 3 - Tecniche di presentazione e decorazione dei piatti (23 ore), UF 4 - Cicli di lavoro, pianificazione e monitoraggio del servizio ristorativo (10 ore), UF 5 - Cucina tipica locale (10 ore), UF 6 – Modulo Personalizzato (5 ore), Accompagnamento (8 ore) <b>Durata totale:</b> Il corso di formazione ha una durata di <b>100 ore</b> di cui: - Lezioni frontali 34 ore e 15 minuti (34,25%), Esercitazioni in laboratorio 48,5 ore (48,5%), Verifiche di apprendimento 9 ore e 15 minuti (9,25%), d'accompagnamento 8 ore (8%) <b>Periodo di svolgimento:</b> Gennaio 2021 – Marzo 2021. <b>Sede di svolgimento:</b> Serindform, via Marina Vecchia n. 175, Massa (MS) e presso il ristorante La Nò via Renella, 36, 54038 Montignoso MS che mette a disposizione i suoi locali. <b>A fronte dell'emergenza sanitaria da COVID-19 le attività formative potranno essere previste a distanza.</b> <b>Sbocchi occupazionali:</b> Secondo l'Atlante dei Fabbisogni professionali di IRPET, le professioni di aiuto cuoco e cuoco compagno tra le prime indicate nel settore turistico e nel settore agribusiness. Nei 2 settori le professionalità si distinguono per la possibilità di stabilizzazione. Il fabbisogno disponibile si riferisce quindi a posti di lavoro stabili. Inoltre, nel corso del 2019, l'aiuto cuoco è stato la figura professionale più richiesta nel mercato del lavoro locale. Le previsioni occupazionali ed il trend generale del settore fanno ritenere molto probabile l'inserimento di tutti i partecipanti al percorso formativo.</p>
<p><b>REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</b></p>	<p>Il corso si rivolge a n° 3 giovani Neet, di cui <b>almeno 1 donna</b> (33,3%). 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 abbiamo compiuto il diciottesimo anno di età. I destinatari degli interventi sono <b>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)</b> già registrati al Programma e che al momento dell'avvio del corso siano ancora in possesso dei requisiti di accesso al Programma e del Patto di Attivazione. Per i cittadini comunitari ed extracomunitari di madre-lingua non italiana, si richiede almeno <b>livello B1</b> 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 <b>prova scritta e un colloquio</b> al fine di dimostrare la conoscenza della lingua italiana.</p>
<p><b>SELEZIONE</b></p>	<p>Qualora in numero delle domande pervenute superi i 3 posti previsti si procede ad effettuare una <b>selezione</b> dei candidati, in stretto raccordo con il Centro per l'impiego, attraverso <b>prova psicoattitudinale</b> e <b>colloquio motivazionale</b>. Per la formazione della graduatoria si terrà conto del <b>curriculum vitae</b> del candidato e dell'<b>eventuale condizione di svantaggio</b>. La prova psicoattitudinale consisterà in domande a risposta multipla. Il colloquio individuale sarà volto ad esplorare i fabbisogni del candidato, il progetto personale in termini di aspettative professionali future, la storia pregressa e la motivazione rispetto al percorso formativo. I punteggi assegnati al CV prenderanno in considerazione il titolo di studio del candidato ed eventuali precedenti esperienze nell'ambito di riferimento. L'eventuale selezione si svolgerà il giorno <b>11 febbraio alle ore 09:00</b> presso il ristorante La Nò via Renella, 36, 54038 Montignoso MS. L'elenco degli ammessi al corso sarà affissa presso la sede di Serindform e pubblicato nel sito internet. Nello svolgimento della selezione saranno rispettati i principi di pari opportunità.</p>
<p><b>CREDITI FORMATIVI</b></p>	<p>Non è previsto il riconoscimento di crediti formativi.</p>
<p><b>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</b></p>	<p>Per iscriversi sono necessari: domanda d'iscrizione redatta su modulo della Regione Toscana (disponibile sui siti <a href="http://www.regione.toscana.it">www.regione.toscana.it</a>, <a href="http://www.serindform.it">www.serindform.it</a>, e reperibile in formato cartaceo presso la sede di Serindform), documento d'identità valido, codice fiscale, fotocopia del titolo di studio conseguito o autocertificazione, Piano di attività Garanzia Giovani, curriculum vitae aggiornato, documentazione attestante condizione di svantaggio (eventuale), certificazione della conoscenza lingua italiana livello B1 (per i candidati stranieri che ne sono in possesso). <b>Le iscrizioni saranno aperte dal 8 gennaio 2021 al 8 Febbraio 2021 fino alle ore 18:00.</b> Per iscrizioni e informazioni, rivolgersi a <b>Serindform</b>, via Marina Vecchia n. 175, Massa (MS). Dal lunedì al venerdì ore 9,00-13,00 e 15,00-18,00. tel: 0585 810009 – email: <a href="mailto:info@serindform.it">info@serindform.it</a> – sito Web: <a href="http://www.serindform.it">www.serindform.it</a></p>
<p><b>FREQUENZA DEL PERCORSO</b></p>	<p>Il corso è gratuito. La frequenza è obbligatoria per almeno il 70% delle ore complessive dell'intervento formativo ed almeno il 50% delle ore di stage. <b>Le lezioni del corso, in base all'Emergenza COVID-19, potranno essere svolte tramite la Formazione a Distanza.</b></p>
<p><b>CERTIFICAZIONE FINALE</b></p>	<p>A seguito del superamento delle verifiche intermedie verrà rilasciata la Dichiarazione degli apprendimenti.</p>