

# CORSO – Cucina Apuana: Tecniche di preparazione e decorazione dei piatti

**Codice ID: 9004567**

approvato con DD n. 9265 del 16/06/2020  
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 per la preparazione di piatti tipici della tradizione locale. Le attività sono rivolte a Neet in possesso di licenza media inferiore 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 "Procedure e tecniche di preparazione dei piatti" 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; comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala; eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio; 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; principali tecniche di preparazione dei piatti; tecniche di cottura classica. <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) (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) <b>Durata totale:</b> Il corso di formazione ha una durata di <b>100 ore</b> di cui: - 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%), d'accompagnamento 8 ore (8%) <b>Periodo di svolgimento:</b> Marzo 2021 – Maggio 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> Le ricerche ed indagini a cui si fa riferimento per la valutazione di occupabilità sono precedenti all'emergenza coronavirus. Il settore è sicuramente tra i più colpiti ma rappresenta un punto fermo su cui è possibile ripartire. 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. Le indagini Excelsior regionali riferite al periodo febbraio-aprile 2020, le ultime disponibili e pubblicate, evidenziano una richiesta di 2780 di "Cuochi, camerieri e altre professioni dei servizi turistici". Di questi il 45,3% è di difficile reperimento. 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 abbiano 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 e 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>24 Marzo alle ore 09:00. A fronte dell'emergenza sanitaria da COVID-19 la selezione potrà svolgersi a distanza; il link di accesso sarà comunicato ai candidati dopo la scadenza delle iscrizioni</b>. 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, eventuale documentazione attestante la conoscenza della lingua inglese, eventuale documentazione attestante le competenze informatiche richieste, 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 22 Febbraio 2021 al 22 Marzo 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>Al termine della prima attività, ai partecipanti che avranno superato con esito positivo i test, sarà rilasciato l'Attestato di Formazione Obbligatoria per Addetto ad attività alimentari complesse. In merito alla seconda attività, a seguito del superamento delle verifiche intermedie, verrà rilasciata la Dichiarazione degli apprendimenti.</p>