



UNIONE EUROPEA
FONDO SOCIALE EUROPEO



MINISTERO DEL LAVORO,
E DELLE POLITICHE SOCIALI
DIREZIONE GENERALE PER LE POLITICHE PER
L'ORIENTAMENTO E LA FORMAZIONE



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE
PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA
SOCIALE



POR SARDEGNA 2014/2020

Promoform
Ente di Formazione Professionale

**AVVISO PUBBLICO PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI MIRATI AL REINSERIMENTO OCCUPAZIONALE
E AL RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITÀ DEI LAVORATORI DI CUI ALLA DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA
REGIONALE N. 43/25 DEL 28.10.2014 E SS.MM.II.
PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE FSE 2014-2020 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

SCHEDA CORSO

FLEXICURITY-LINEA 2

ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO PER LA RISTORAZIONE (AIUTO CUOCO)

PROFILO

Addetto all'approvvigionamento per la ristorazione (aiuto cuoco)

Descrizione

Cura gli approvvigionamenti per bar e cucina, verificando quantità e qualità delle materie prime provenienti dai fornitori, collaborando con l'operatore di cucina al primo trattamento delle materie prime e dei semilavorati. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura ed igiene degli ambienti, dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili della cucina. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale.

OBIETTIVO

Acquisizione da parte del corsista di specifiche conoscenze, abilità e competenze tra cui una gestione degli approvvigionamenti della cucina, la capacità di verificare la rispondenza delle merci consegnate dai fornitori agli ordini sia in termini quantitativi che qualitativi oltre che la gestione delle operazioni di stoccaggio e movimentazione delle stesse.

Il discente sarà in grado anche di acquisire le tecniche, conformi ai principi HACCP e della normativa vigente, per la conservazione dei cibi, dei generi alimentari e per la somministrazione di cibi e bevande.

Assumerà dimestichezza nell'allestimento e pulizia degli ambienti e delle attrezzature da cucina.

Infine il corso, gli permette di ottenere conoscenze basilari nella preparazione di piatti semplici e culinari innovativi in considerazione delle nuove tendenze e gusti dei consumatori.

CERTIFICAZIONE

Al termine del percorso formativo, previo aver frequentato almeno l'80 per cento di ogni singolo modulo formativo e superamento dell'esame finale, verrà rilasciata la certificazione delle competenze



UNIONE EUROPEA
FONDO SOCIALE EUROPEO



MINISTERO DEL LAVORO,
E DELLE POLITICHE SOCIALI
DIREZIONE GENERALE PER LE POLITICHE PER
L'ORIENTAMENTO E LA FORMAZIONE



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE
PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA
SOCIALE



POR SARDEGNA 2014/2020

Promoform
Ente di Formazione Professionale

SINTESI DELL'AZIONE FORMATIVA

N.	MODULO	TOTALE	TEORIA	PRATICA	STAGE
1	Informatica	30	5	25	--
2	Tecniche di problem solving e team building	20	10	10	--
3	HACCP e normativa igienico-sanitaria in materia di trattamento degli alimenti	30	30	--	--
4	Elementi di merceologia	30	30	--	--
5	Principi di alimentazione e di dietetica	30	30	--	--
6	Tecniche di verifica e gestione degli approvvigionamenti	60	25	35	--
7	Controllo della qualità e tecniche di conservazione degli alimenti	70	30	40	--
8	Igiene e utilizzo delle attrezzature e degli utensili di cucina	70	30	40	--
9	Laboratorio di cucina: innovazione e traduzione culinaria	100	35	65	--
10	Sicurezza sul lavoro	20	20		--
11	Sicurezza sul lavoro antincendio e primo soccorso	20	15	5	--
12	Imprenditorialità e gestione aziendale	20	20	--	--
13	Stage	300	--	--	300
..	Totale	800	280	220	300

REQUISITI IN INGRESSO

Possono partecipare all'intervento i soggetti **disoccupati**, identificati tra i seguenti:

- Soggetti che hanno effettuato il tirocinio di cui all'Avviso "Attivazione di tirocini con voucher e bonus occupazionale del Programma Flexicurity – 2015" e che sono ancora alla ricerca di un impiego;
- Soggetti che sono stati presi in carico attraverso il Contratto di cui all'Avviso pubblico per la candidatura all'attuazione dei servizi per il contratto di ricollocazione in Sardegna" e che sono ancora alla ricerca di un impiego.

MODALITA' DI ISCRIZIONE AL CORSO

Per l'iscrizione al corso di formazione gli interessati dovranno avvalersi della consulenza dell'operatore del Centro Servizi per il Lavoro (CSL) di riferimento, il quale verificherà il possesso dei requisiti previsti dell'Avviso pubblico.

SEDE E ORARI

Le attività verranno programmate nella sede di Cagliari (CA) nei giorni compresi dal lunedì al venerdì, per un totale complessivo che verrà stabilito in base ad esigenze di carattere organizzativo.