

Promoform

Ente di Formazione Professionale



LavoRAS CORSI SEDE SENORBÌ

Iscrizioni presso i Centri per l'impiego (CPI) entro il 13 dicembre 2018

Percorsi formativi:

- Corso di cucina creativa
- Corso Tecniche di animazione ludico- ricreativa
- Corso di panificazione e pasticceria
- Corso di vinificazione e gestione della cantina

Dettaglio percorsi

Corso di cucina creativa

Destinatari: disoccupati over 35 (Linea 2.1)

Durata: 200 ore di cui il 60% di pratica

Obiettivo: il corso "cucina creativa" mira all'acquisizione di competenze tecnico- professionali del profilo di qualificazione di cuoco, con una particolare attenzione all'innovazione dei piatti realizzati.

Per operare in maniera competitiva nel settore della ristorazione è sempre più importante proporre piatti che incontrino le esigenze della clientela, sempre più informati e sensibili alla provenienza dei prodotti, alla qualità e salubrità dei piatti, alla sperimentazione di nuove "esperienze culinarie", anche alla luce di un'accresciuta sensibilità dei clienti a tutti quei componenti che possano generare intolleranze e allergie.

Il percorso ha l'obiettivo di formare una professionalità che sappia unire la tradizione della cucina regionale alle innovazioni e le tendenze del settore.

Durante il corso saranno affrontate le tematiche trasversali di comunicazione efficace, lavoro di gruppo e problem solving.

Risultati di apprendimento. Al termine del percorso la persona è in grado di:

- Preparare gli ingredienti: procedere al taglio ed approntamento degli ingredienti da cucinare o preparare crudi, selezionandoli e dosandoli in funzione della qualità e quantità previste dalle ricette, nel rispetto dei principi HACCP;
- Realizzare ricette combinando caratteristiche dei prodotti, tecniche di preparazione, regole e tempistiche di cottura, tecnologia di apparecchi e strumenti per la cucina in modo accontentare le esigenze dei consumatori e le tendenze del mercato, nel rispetto dei principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e delle relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.



Promoform

Ente di Formazione Professionale



Certificazioni rilasciate dalla Regione Sardegna, previo esame di certificazione

Competenze del Profilo di qualifica "Cuoco – operatore di cucina":

- ADA/UC 20032 / 635 preparazione degli ingredienti semilavorati
- ADA/UC 20034/637 Realizzazione di piatti pronti per il consumo

Corso "Tecniche di animazione ludico- ricreativa"

Destinatari: disoccupati giovani fra i 30 e i 35 non compiuti (Linea 1.1)

Durata: 200 ore di cui il 60% di pratica

Obiettivo: il percorso mira all'acquisizione di competenze tecnico-professionali della figura dell'Animatore/ Tecnico dei servizi/attività ricreative e per il tempo libero. La figura si occupa dell'ideazione, progettazione e gestione di attività ricreative e culturali, presso strutture turistiche/ricettive (villaggi turistici, alberghi, navi da crociera ecc..) ludoteche e centri ricreativi, feste manifestazioni culturali e ricreative, svolgendo anche servizi di accoglienza ed assistenza del cliente nella struttura e di organizzazione del tempo libero, anche attraverso la realizzazione di attività di intrattenimento. Le opportunità nel settore sono in costante crescita anche in qualità di lavoratore autonomo, anche nel settore dell'organizzazione di eventi e feste private.

Risultati di apprendimento.

Al termine del percorso la persona è in grado di:

- Pianificare le attività progettate assicurando il conseguimento degli obiettivi individuati in fase progettuale, ottimizzando l'impiego delle risorse umane e finanziarie disponibili;
- Realizzare le attività di animazione progettate secondo il programma definito e garantendo il rispetto delle condizioni di sicurezza, in modo da coinvolgere e soddisfare i partecipanti: creare scenografie e contesti di svago realizzando specifici allestimenti (impianti musicali, luci, attrezzature di gioco e divertimento); gestire giochi di società, caccia al tesoro, gare canore, tornei, spettacoli, attività di training sportivo, ed eventi ludico creativi in generale, stimolando la partecipazione e verificando il rispetto delle condizioni di sicurezza.

Durante il percorso saranno affrontate le tematiche di comunicazione efficace, lavoro di gruppo e problem solving; tecniche di organizzazione e gestione di eventi, elementi di organizzazione del lavoro per gestire in maniera flessibile la programmazione delle attività.

Certificazioni rilasciate dalla Regione Sardegna, previo esame di certificazione

Competenze del Profilo di qualifica "Tecnico dei servizi/attività ricreative e per il tempo libero":

- ADA/UC 374/602 Pianificazione e programmazione delle attività di animazione
- ADA/UC 485 608 Conduzione di attività di animazione e di intrattenimento

Corso di panificazione e pasticceria

Destinatari: disoccupati giovani fra i 30 e i 35 non compiuti (Linea 1.1)

Durata: 200 ore di cui il 60% di pratica

Obiettivo: il percorso mira all'acquisizione delle competenze tecnico - professionali della figura di Addetto alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno. La figura svolge le attività di produzione di paste alimentari secche e fresche, di pane e prodotti da forno, preparando impasti di varia tipologia e gestendo la lievitazione e le operazioni di cottura e di confezionamento dei prodotti. I due processi lavorativi principali della figura consistono nell'impastare e cuocere il pane e i prodotti da forno. Le competenze nel settore sono altamente richieste: al termine del percorso la persona può trovare impiego all'interno di panetterie, pasticcerie artigianali, negozi di alimentari, al banco del pane dei supermercati, all'interno di industrie alimentari che realizzano prodotti a lunga conservazione, prodotti freschi oppure precotti (come pizze e dolci). Può essere assunto come dipendente oppure essere un imprenditore e portare avanti la propria attività commerciale.

Risultati di apprendimento

Al termine del percorso la persona è in grado di:

- Eseguire gli impasti nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, mescolando le materie prime secondo i dosaggi previsti e sottoponendoli ai trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) eventualmente previsti, nel rispetto dei principi HACCP;



Promoform

Ente di Formazione Professionale



- Eseguire le operazioni di cottura dei semilavorati, monitorando il comportamento dei prodotti in cottura e verificando i parametri di regolazione dei forni, nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza.

Per aumentare le opportunità di impiego dei beneficiari, il corso è incentrato sulle innovazioni nel settore, per la realizzazione di prodotti che incontrino i gusti del cliente, sempre più esigente in merito alla qualità delle materie prime utilizzate. Saranno anche approfonditi le tematiche trasversali della comunicazione con il cliente.

Certificazioni rilasciate dalla Regione Sardegna, previo esame di certificazione

Competenze del Profilo di qualifica "Addetto alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno":

- ADA UC 257570 424 Lavorazione e trattamento degli impasti
- ADA/UC 257573 427 Cottura dei prodotti da forno/di panificazione

Corso di vinificazione e gestione della cantina

Destinatari: disoccupati over 55 (Linea 2.2)

Durata: 200 ore di cui il 60% di pratica

Obiettivo: il percorso mira all'acquisizione delle competenze tecnico- professionali della figura dell'Operatore delle attività di gestione della cantina. La figura presidia la trasformazione dell'uva in prodotti vinicoli, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale. Il corso è rivolto sia ai produttori amatoriali sia a chi non ha esperienza ma intende trasformare la passione per il vino in un lavoro. La parte pratica del percorso si svolgerà all'interno delle Cantine della Trexenta, in cui i beneficiari potranno apprendere in un reale contesto lavorativo le operazioni di gestione della cantina e di vinificazione.

Risultati di apprendimento

Al termine del percorso la persona è in grado di:

- Curare le operazioni di cantina: eseguire il monitoraggio del processo di invecchiamento, provvedere all'imbottigliamento secondo le indicazioni ricevute, svolgere le operazioni di pulizia e piccola manutenzione delle attrezzature di cantina. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP;
- Curare le operazioni di vinificazione: eseguire le operazioni di vinificazione, dalla pigiatura delle uve alla fermentazione del mosto, ai successivi travasi per ottenere la voluta fermentazione del vino, seguendo le indicazioni dell'enologo o del tecnico di cantina e nel rispetto dei principi HACCP.

Durante il percorso saranno trattate tematiche relative alla tradizione enologica nel territorio unita all'innovazione nel settore (nuovi prodotti e nuovi processi di produzione). Inoltre saranno trattati argomenti trasversali per lavorare in maniera competitiva nel settore, come l'importanza di lavorare in gruppo, fare rete e comunicare in maniera efficace per la promozione della propria attività e del territorio nel suo insieme.

Certificazioni rilasciate dalla Regione Sardegna, previo esame di certificazione

Competenze del Profilo di qualifica "Operatore delle attività di gestione della cantina":

- ADA/UC 741 388 Operazioni di cantina
- ADA/UC 20095 409 Operazioni di vinificazione