

Promoform

Ente di formazione professionale

AVVISO PUBBLICO PER IL FINANZIAMENTO DI PERCORSI FORMATIVI VOLTI ALLA CERTIFICAZIONE DI PROFILI DI QUALIFICAZIONE INSERITI NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (RRPQ) RISPONDENTI AI FABBISOGNI DI COMPETENZE ESPRESSI DAI DATORI DI LAVORO IN AMBITO REGIONALE

AIUTO CUOCO

REQUISITI DEI DESTINATARI:

- essere residenti o domiciliati nella Regione Autonoma della Sardegna;
- Avere 18 anni
- Essere disoccupati in possesso della dichiarazione di immediata disponibilità (DID)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP)

DURATA CORSI: 396 ore, di cui il 30% in azienda (WBL)

POSTI DISPONIBILI: minimo 12 - massimo 15

TITOLO DI STUDIO IN ENTRATA: EQF 2 – ASSOLVIMENTO OBBLIGO DI ISTRUZIONE

SEDE	INDIRIZZO	CODICE PERCORSO
SENORBI	S03346 – Via Arno 7	2023SPQ20280253_006031
BOSA	S03013 - Viale Alghero	2023SPQ20279823_003473
SANLURI	S03406 - Via Carlo Felice 321/A	2023SPQ20275073_003250
CARBONIA	S03101 – Via Umbria, 20	2023SPQ20275105_003307
MACOMER	S03376 - Via Emilio Lussu 3	2023SPQ20275103_003300
TORTOLI	S03084 - Zona Industriale Loc. Baccasara Snc	2023SPQ20280254_006052
SASSARI	S03056 - Zona Industriale via Predda Niedda strada 29	2023SPQ20280275_006297
ARZACHENA	S01458 - Viale Paolo Dettori, 90	2023SPQ20279851_003534

Il percorso formativo di “**Aiuto cuoco**” mira all'acquisizione di 4 competenze tecnico-professionali del Profilo: Addetto alle attività di cucina. La figura professionale supporta il personale responsabile della cucina (cuoco e chef) nella preparazione e nella proposizione estetica dei piatti da servire alla clientela, pesando e pulendo gli ingredienti, pulendo e tagliando frutta e verdura, preparando piatti semplici e/o decorando e guarnendo i piatti prima della somministrazione. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, verificando lo stato di conservazione dei prodotti alimentari e le esigenze di approvvigionamento, e 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. Può essere specializzato nella decorazione di alcuni piatti e incaricato della manutenzione.

ADA/UC:

- ADA/UC: 1424/615 - Allestimento e pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina
- ADA/UC: 1425/616 - Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base
- ADA/UC: 9999805/1420- Approvvigionamento, conservazione e stoccaggio delle materie prime
- ADA/UC: 9999806/1421- Preparazione e decorazione di piatti semplici

Profilo di qualificazione (RRPQ): 150- Addetto alle attività di cucina

INDENNITÀ

- **DI FREQUENZA:** €2/ora
- **DI VIAGGIO E TRASPORTO** per i residenti o domiciliati fuori dalla sede corsuale

ATTESTAZIONE FINALE

Certificazione delle competenze previa frequenza dell'80% del monte ore totali e superamento dell'esame finale con la commissione regionale

Promoform

Ente di formazione professionale

CONTENUTI PERCORSO

MODULO	CONTENUTI	DURATA
TEORIA E PRATICA	• Allestimento e pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina • Approvvigionamento, conservazione e stoccaggio delle materie prime • Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base • Preparazione e decorazione di piatti semplici • Elementi di igiene e sicurezza alimentare • Sicurezza sul lavoro: formazione Generale e specifica • Imprenditorialità e autoimpiego	288
WBL (Work Based Learning)	Applicazione in un reale contesto lavorativo delle abilità e conoscenze apprese nei moduli teorico-pratici	108
TOTALE		396