

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 ESPRESSE DAI DATORI DI LAVORO IN AMBITO REGIONALE

ADDETTO AL SERVIZIO MENSA

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

POSTI DISPONIBILI: minimo 12 - massimo 15

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

SEDE	INDIRIZZO	CODICE PERCORSO
CAGLIARI	S03051 – Via Venturi 14	2023SPQ20280253_006119
ORISTANO	S03348 - Via Francesco D'Assisi n.16/C	2023SPQ20279823_004038
SANLURI	S03406 - Via Carlo Felice 321/A	2023SPQ20275073_004149
CARBONIA	S03101 – Via Umbria, 20	2023SPQ20275105_004531
MACOMER	S03376 - Via Emilio Lussu 3	2023SPQ20275103_004343
TORTOLI	S03084 - Zona Industriale Loc. Baccasara Snc	2023SPQ20280254_006045
SASSARI	S03056 - Zona Industriale via Predda Niedda strada 29	2023SPQ20280275_006288
ARZACHENA	S01458 - Viale Paolo Dettori, 90	2023SPQ20279851_005363

Il percorso formativo “ADDETTO AL SERVIZIO MENSA” mira all'acquisizione di tutte le 4 competenze tecnico-professionali del PQ “ADDETTO AL SERVIZIO MENSA”. L'addetto al servizio mensa partecipa alla preparazione dei cibi con aiuto significativo alla cucina, alla loro distribuzione e provvede alle operazioni di pulizia, riordino e riassetto dei locali, impianti, dotazioni e attrezzature della mensa.

ADA/UC:

- ADA/UC: 9999785/1400 – Approvvigionamento, conservazione e stoccaggio delle materie prime
- ADA/UC: 9999786/1401 – Allestimento e pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina
- ADA/UC: 9999787/1402 – Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base
- ADA/UC: 9999788/1403 – Servizio al banco

Profilo di qualificazione (RRPQ): 56333 - Addetto al servizio mensa

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	<ul style="list-style-type: none">• Metodi di approvvigionamento e conservazione delle materie prime• Allestimento e pulizia ambienti e attrezzature• Tecniche di trattamento e lavorazione materie prime• Allestimento e servizio al banco• Igiene e HACCP• Sicurezza sul lavoro generale e specifica (rischio basso)• Lingua inglese di settore	288
WBL (Work Based Learning)	Applicazione in un reale contesto lavorativo delle abilità e conoscenze apprese nei moduli teorico-pratici	108
TOTALE		396