

PROGRAMMA OPERATIVO SICILIA FSE 2014-2020

Avviso n. 2/2018

“ Costituzione del Catalogo regionale dell’offerta formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”



Unione europea
Fondo sociale europeo



Fondo Sociale Europeo

Repubblica Italiana



Regione Siciliana
Assessorato dell’Istruzione
e della Formazione Professionale



Viale San Martino n. 369 Is. 30 - Tel. 090/710034 - Fax 090/675207
98123 Messina - P.Iva 01353110834 - e-mail: cooperativafaro85@tiscali.it – PEC faro85@pec.it

CORSO PER “COLLABORATORE DI CUCINA”

Cofinanziato dal Programma Operativo FSE 2014-2020 della Regione Siciliana

DESTINATARI	<p>Persone in cerca di prima occupazione e disoccupati ai sensi del D.Lgs. n. 150/15 in possesso dei seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none">- residenza o domicilio in Sicilia;- età lavorativa (i minorenni devono aver assolto l’obbligo di istruzione);- scuola secondaria di I grado;- possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità in caso di cittadini non comunitari.
STRUTTURA E FINALITÀ DELL’INTERVENTO	<p>Il corso, della durata di 576 ore (426 d’aula e 150 di stage), formerà una figura professionale che interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L’utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni le consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati e nella realizzazione di piatti cucinati. Il Collaboratore di cucina supporta il cuoco o l’aiuto-cuoco nella preparazione di ingredienti e di piatti di base, nell’esecuzione di lavori di conservazione dei cibi e nella pulizia degli ambienti e delle attrezzature e può trovare collocazione in ristoranti, alberghi, mense, catering e in tutti quegli esercizi pubblici finalizzati alla ristorazione.</p> <p>Saranno coinvolti esclusivamente docenti con comprovata esperienza nel settore.</p>
INDENNITÀ DI FREQUENZA	<p>Agli allievi che frequenteranno almeno il 70% delle ore previste sarà riconosciuta un’indennità di frequenza giornaliera di € 5,00 (cinque/00) lordi.</p>
COMPETENZE IN USCITA	<ol style="list-style-type: none">1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni2. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
STAGE	<p>È prevista la realizzazione di n. 150 ore di stage presso aziende del settore alberghiero/ristorativo e in altri esercizi pubblici finalizzati alla ristorazione.</p>
ESAME E CERTIFICAZIONE FINALE	<p>Al termine del corso è previsto un esame finale, composto da una prova pratica e da un colloquio, in presenza di commissione esterna nominata dall’Assessorato dell’Istruzione e della Formazione Professionale e composta da un Presidente e da due esperti.</p> <p>A coloro i quali supereranno con esito positivo l’esame finale sarà rilasciata la qualifica di “Collaboratore di cucina” (Qualifica 2 EQF).</p>

PROGRAMMA OPERATIVO SICILIA FSE 2014-2020

Avviso n. 2/2018

“ Costituzione del Catalogo regionale dell’offerta formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”

ARTICOLAZIONE DIDATTICA

N.	Titolo Modulo	Durata
1	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12 ore
2	Alfabetizzazione informatica	32 ore
3	Lingua inglese	32 ore
4	Igiene alimentare e HACCP	16 ore
5	Il settore della ristorazione e terminologia tecnica	16 ore
6	Tecniche di comunicazione organizzativa	16 ore
7	Attrezzature e utensili per la preparazione dei cibi, processi e cicli di lavoro	20 ore
8	Tecniche di pianificazione, organizzazione, monitoraggio e verifica di conformità delle attività lavorative	20 ore
9	Elementi di gastronomia	36 ore
10	Elementi di merceologia delle materie prime	36 ore
11	Standard di qualità dei prodotti alimentari e relative tecniche di controllo e analisi	20 ore
12	Selezione, preparazione e lavorazione di materie prime e semilavorati	40 ore
13	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	60 ore
14	Tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione degli alimenti	24 ore
15	Procedure e tecniche di igiene, sanificazione e riordino degli spazi di lavoro	16 ore
16	La preparazione di piatti base	30 ore
17	Stage	150 ore