

Profilo di qualificazione per: *Tecnico di cucina - cuoco (297 ore) – EQF 4*

Requisiti d'accesso:

- residenti/domiciliati in Sardegna
- 18 anni compiuti
- disoccupati con DID (*dichiarazione di immediata disponibilità*)
- Patto di Servizio Personalizzato (PSP) in corso di validità
- Diploma di scuola superiore

Sede Assemini (CA)- VIA Sulcis 34

Specifiche del Corso

Descrizione del profilo:

Il Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri.

Competenze certificate:

ADA 9999802 – Conservazione ed approvvigionamento dei prodotti alimentari

ADA 20025 – Confezionamento formale dell'elaborato per la presentazione al cliente

ADA 20034 – Realizzazione di piatti pronti per il consumo

Competenze chiave: Inglese, Imprenditorialità.

Durata: 297 ore totali di cui 207 teorico/pratiche e 90 in WBL (Work Based Learning) da fare in aziende del settore.

Indennità di frequenza: € 2,00 per ora frequentata + rimborso spese viaggio

Modalità d'iscrizione

Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), accedendo all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS. Codice DCT del percorso da indicare: 2023RPQ20280520_007003

Supporto e informazioni

IERFOP via Platone 1/3 - 09134 Cagliari | tel. 070.529981 | ierfop@ierfop.org