



## AVVISO PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI MIRATI AL REINSERIMENTO OCCUPAZIONALE E AL RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITÀ DEI LAVORATORI

di cui alla Deliberazione della Giunta regionale n. 43/25del 28.10.2014 e ss.mm.ii Programma Operativo Regionale FSE 2014-2020 Regione Autonoma della Sardegna CCI 2014IT05SFOP021 Asse prioritario 1 – Occupazione

**LINEA 2: INTERVENTI FORMATIVI FINALIZZATI ALLA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE A FAVORE DI DESTINATARI DISOCCUPATI**

# CORSO COMPETENZE PER AIUTO CUOCO

Codice Univoco Progetto 2016L2SO144-178

<b>DESTINATARI</b>	<p>Soggetti disoccupati, in possesso della <b>Licenza Media</b>, che:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ hanno effettuato il tirocinio di cui all'Avviso "Attivazione di tirocini con voucher e bonus occupazionale del Programma Flexicurity – 2015" e che sono ancora alla ricerca di un impiego;</li> <li>✓ sono stati presi in carico attraverso il Contratto di cui all' "Avviso pubblico per la candidatura all'attuazione dei servizi per il contratto di ricollocazione in Sardegna" e che sono ancora alla ricerca di un impiego.</li> </ul>	
<b>OBIETTIVI</b>	<p>Le competenze per aiuto cuoco intendono fornire agli allievi le abilità e le conoscenze necessarie per poter svolgere l'attività professionale in esercizi di ristorazione, alberghi, tavole calde, locali notturni, aziende di catering, mense etc., ma anche ipermercati dotati di cucine per la realizzazione di piatti da asporto.</p> <p>Al termine del percorso i destinatari saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Preparare gli ingredienti (semilavorati): procedere al taglio ed approntamento degli ingredienti da cucinare o preparare crudi, selezionandoli e dosandoli in funzione della qualità e quantità previste dalle ricette.</li> <li>✓ Realizzare piatti pronti per il consumo combinando caratteristiche dei prodotti, tecniche di preparazione, regole e tempistiche di cottura, tecnologia di apparecchi e strumenti per la cucina</li> <li>✓ Eseguire il confezionamento formale dell'elaborato per la presentazione al cliente</li> </ul>	
<b>DURATA TOTALE</b>	<b>320 ore</b> (230 ore teoria + 90 ore stage)	
<b>PIANO FORMATIVO</b>	<b>MODULI DIDATTICI</b>	<b>ORE</b>
	Cittadinanza attiva	20
	Informatica	30
	Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro	25
	Igiene e HACCP	20
	Organizzazione del lavoro	10
	Attrezzature e strumenti di lavoro	20
	Elementi di enogastronomia	15
	Cultura e tradizione	15
	Tecniche di cottura	30
	Ricette nazionali e tradizionali	20
	Impiattamento	25
	Stage	90
<b>SEDE CORSO</b>	I.E.R.F.O.P. Onlus, Via Platone n.3 - Cagliari	
<b>INDENNITÀ PREVISTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Indennità di frequenza oraria</b> di 2,00 euro, da corrispondere obbligatoriamente agli allievi che hanno frequentato almeno il 30% delle ore cursuali, in rapporto alle effettive ore di presenza risultanti dai registri obbligatori.</li> <li>✓ <b>Indennità di viaggio</b> da corrispondere obbligatoriamente agli allievi, quantificata rispetto al tempo medio di viaggio in misura proporzionale all'indennità oraria di frequenza del corso (2,00 Euro/ora).</li> </ul>	
<b>ATTESTAZIONI</b>	<b>Certificato di competenze</b>	
<b>MODALITÀ DI ACCESSO</b>	<p>L'iscrizione al corso si effettua attraverso i <b>CSL</b> (Centri Servizi Lavoro di riferimento).</p> <p>I soggetti disoccupati, sia quelli che hanno concluso il tirocinio sia quelli che hanno stipulato il Contratto di Ricollocazione, scelgono il percorso formativo d'interesse visionando il Catalogo dell'offerta formativa ed avvalendosi della consulenza dell'operatore CSL di riferimento, che verificherà il possesso dei requisiti previsti all'art.5 dell'Avviso.</p>	
<b>AVVIO ATTIVITÀ</b>	<p>L'avvio del corso, una volta costituito il gruppo classe (minimo 5 - massimo 15), è subordinato alla valutazione della copertura finanziaria da parte del Servizio Formazione dell'Assessorato del Lavoro (RAS).</p>	