

Addetto alle attività di cucina – 360 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 150 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 3

REQUISITI DI ACCESSO*:

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Licenza media

**Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)*

SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE:

Cagliari – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 (DCT percorso: 2023SPQ20275074_003501)

Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280160_004724)

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280201_005286)

Oristano/Silì – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280045_004115)

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

360 ore totali di cui 144 ore teorico/pratiche che si

svolgeranno in aula e **216 ore di WBL** (work based learning) che si svolgeranno nelle aziende del settore

Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.

INDENNITÀ E RIMBORSI:

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio.

Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE:

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

ESITI DELLE SELEZIONI:

Ammessi Corso Sede Carbonia al 01/12/2023

DESCRIZIONE DELLA 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 di una parte delle stoviglie (vetreria, argenteria).

CONTESTO DI ESERCIZIO:

Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente – talvolta a carattere stagionale – sia nelle imprese di media e grande dimensione (aziende di ristorazione collettiva: mense aziendali, scolastiche, ospedaliere; strutture alberghiere con servizio ristorante o grandi ristoranti strutturati) che in contesti di piccole imprese (trattorie, pizzerie e piccoli ristoranti in genere). Svolge attività di tipo esecutivo, individualmente ma anche in team. Si relaziona con lo chef di cucina, il cuoco, il maître e lo staff di cucina.

COMPETENZE CERTIFICATE:

ADA/UC 1424/615 Allestimento e pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina: Preparare, pulire e riordinare la cucina e le relative attrezzature necessarie nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti.

ADA/UC 1425/616 Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base: Effettuare le diverse lavorazioni delle materie prime e le preparazioni di base, supportando l'attività del cuoco e seguendone le indicazioni, e rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

ADA/UC 9999805/1420 Approvvigionamento, conservazione e stoccaggio delle materie prime: Curare la conservazione e lo stoccaggio, segnalando le eventuali esigenze di approvvigionamento ai responsabili delle forniture, di generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi secondo i principi, le procedure e le disposizioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, nonché verificare la rispondenza delle merci consegnate dai fornitori sia in

termini quantitativi che qualitativi.

ADA/UC 9999806/1421 Preparazione e decorazione di piatti semplici: Preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura, sistemazione e decorazione dei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati.

Le scheda informative dei singoli corsi, le successive comunicazioni e convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicati sul sito www.ifold.it

Per ulteriori informazioni inviare una mail all'indirizzo ifoldcoord@tiscali.it o telefonare ai seguenti numeri (ore: 09:00 – 13:00):

- Sede Cagliari: 070 5489144 – 070 532368
- Sede Oristano: 0783 26590
- Sede Villacidro: 070 9313032