Responsabile di cucina (Chef) – 390 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 152 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 5

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: Diploma di istruzione secondaria di secondo grado, o Diploma professionale di tecnico (IeFP quadriennale), o Diploma di specializzazione tecnica superiore (IFTS)

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_003505)**
Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 **(DCT percorso: 2023SPQ20280160_004732)**
Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 **(DCT percorso: 2023SPQ20280201_005337)**
Oristano/Silì – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 **(DCT percorso: 2023SPQ20280045_004119)**

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

390 ore totali di cui **144 ore teorico/pratiche** e **30 ore di competenze chiave** (lingua inglese) 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.

DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:

Definisce l'offerta gastronomica sulla base delle tendenze e delle caratteristiche della domanda e del mercato, tenendo conto delle risorse a disposizione e rispettando il budget definito. Controlla la qualità organolettica dei cibi; gestisce il personale di cucina ed il processo di produzione delle pietanze, garantendo il rispetto dei tempi di consegna alla sala e monitorando il livello di efficienza nell'impiego delle risorse. Individua e seleziona i fornitori e le condizioni di fornitura delle materie prime alimentari e delle attrezzature di cucina. Opera all'interno del sistema di HACPP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale.

CONTESTO DI ESERCIZIO:

Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente in strutture della ristorazione commerciale, anche a bordo di navi da crociera, ed in strutture ricettive che svolgono anche attività di ristorazione. Programma e coordina le attività di produzione all'interno della cucina. sovrintendendo ed organizzando il lavoro dei cuochi e degli inservienti procurando di evitare errori e ritardi nel servizio di sala. Organizza e gestisce con autonomia il proprio lavoro ed è responsabile dei risultati di fronte alla proprietà.

COMPETENZE CERTIFICATE*:

ADA/UC 10072/620 Predisposizione del menù: Costruire il menù tenendo conto delle caratteristiche e dello "stile" dell'azienda dei gusti e delle caratteristiche della clientela di riferimento, dell'offerta stagionale e del costo delle materie prime.

ADA/UC 10074/622 Pianificazione e coordinamento delle attività di cucina: Organizzare le attività di cucina sulla base degli ordini previsti e delle risorse disponibili, definire regole e procedure di lavoro e monitorarne l'esecuzione.

ADA/UC 20029/632 Ideazione, sviluppo e realizzazione di ricette: Ideare e realizzare ricette personalizzate ed innovative elaborate secondo canoni nutrizionali, organolettici ed estetici appropriati tenendo conto delle caratteristiche e dello "stile" dell'azienda dei gusti e delle caratteristiche della clientela di riferimento, dell'offerta stagionale e del costo delle materie prime.

ADA/UC 25003/641 Gestione dell'approvvigionamento per le attività di cucina: Individuare e selezionare i fornitori sulla base delle caratteristiche delle materie prime e delle attrezzature necessarie, supervisionando le operazioni di acquisto.* ***Il rilascio della Certificazione delle competenze acquisite, per l'intero profilo di qualificazione, sarà subordinato al superamento dell'esame finale al quale si accederà con la frequenza di almeno l'80% del totale delle ore del corso****. L'esame si svolgerà, secondo quanto previsto dalla*

normativa regionale, attraverso le modalità previste dalla Determina Dirigenziale n. 6545 del 16/12/2015 ed dal Decreto Lgl. 13/2013.

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