

Tecnico di cucina (Cuoco) – 295 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 10004 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 4

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: Attestato di Qualifica Operatore professionale, o Licenza media più esperienza lavorativa biennale nel settore

****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_003507)

Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280160_004737)

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280201_005386)

Oristano/Silì – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280045_004121)

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

295 ore totali di cui **162 ore teorico/pratiche** e **25 ore di competenze chiave** (lingua inglese) che si svolgeranno in aula e **108 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:

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.

CONTESTO DI ESERCIZIO:

Lavora di norma come dipendente o come gestore di un'impresa

di ristorazione (ristoranti, alberghi, mense di ospedali, aziende e altre comunità). Svolge la sua attività sotto la direzione e supervisione dello chef a cui si relaziona direttamente e coordinandosi con lo staff di cucina e di sala per rispettare i tempi di servizio ai clienti.

COMPETENZE CERTIFICATE*:

ADA/UC 20025/628 Confezionamento formale dell'elaborato per la presentazione al cliente: Impiattare e decorare gli alimenti in modo creativo e con gusto estetico, 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 20034/637 Realizzazione di piatti pronti per il consumo: Realizzare ricette combinando caratteristiche dei prodotti, tecniche di preparazione, regole e tempistiche di cottura, tecnologia di apparecchi e strumenti per la cucina in modo accontentare le esigenze dei consumatori e le tendenze del mercato, nel rispetto dei principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e delle 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 9999802/1417 Conservazione ed approvvigionamento dei prodotti alimentari: Selezionare i prodotti di origine animale e vegetale valutandone caratteristiche e qualità, per poterne valorizzare le peculiarità nella preparazione, cottura e conservazione. Curare la temperatura e le modalità di conservazione delle materie prime e dei cucinati in modo da mantenerne caratteristiche nutrizionali ed organolettiche e rispettando i principi HACCP 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.* *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