

PROGRAMMAZIONE UNITARIA 2014/2020.

AVVISO PUBBLICO PER LA COSTITUZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA PLURIENNALE DI INTERVENTI PER LO SVILUPPO DELL'OCCUPABILITÀ IN SARDEGNA TVB SARDEGNA LAVORO – VOUCHER FORMATIVI PER DISOCCUPATI FINANZIATI CON RISORSE POR FSE 2014-2020. POR SARDEGNA FSE 2014-2020 - CCI2014IT05SFOP021

Decisione di esecuzione della Commissione Europea C(2018)6273 del 21/09/2018



SCHEMA PERCORSO FORMATIVO

COMPETENZE PER LE ATTIVITÀ DI CUCINA

Codice DCT Percorso Formativo	Codice Ada/UC	Denominazione AdA/UC	Destinatari	Sede Percorso
2019SAF00933_1648	ADA 1425 UC 616	TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E PREDISPOSIZIONE DI PREPARAZIONI DI BASE	Linea 2.1: over 35 (35-54 ANNI)	CAGLIARI
	ADA 9999806 UC 1421	PREPARAZIONE E DECORAZIONE DI PIATTI SEMPLICI		

Destinatari

Giovani in possesso dei seguenti **REQUISITI** al momento dell'attribuzione del voucher formativo e successiva iscrizione al percorso formativo:

- **Stato di disoccupazione** (per la Linea 2 disoccupati di lunga durata) ai sensi dell'art. 19 del D.Lgs. 14 settembre 2015, n. 150 "Disposizioni per il riordino della normativa in materia di servizi per il lavoro e di politiche attive, ai sensi dell'articolo 1, comma 3, della legge 10 dicembre 2014, n. 183", e ss.mm.ii.
- **Residenza/domicilio in Sardegna.**
- **Età compresa fra i 35 e i 54 anni e 364 giorni.**

Modalità di accesso

L'ISCRIZIONE AI PERCORSI FORMATIVI SI EFFETTUA ATTRAVERSO I CENTRI PER L'IMPIEGO (CPI). Come previsto dalla DGR n. 15/22 del 27.03.2018, l'ASPAL, per il tramite dei Centri per l'Impiego territorialmente competenti, attribuirà un voucher formativo "virtuale" ai destinatari, orientandoli e iscrivendoli ai pertinenti percorsi formativi dell'Elenco POR FSE 2014-2020.

Obiettivi

L'azione formativa è finalizzata allo sviluppo delle seguenti competenze relative al profilo dell'ADDETTO ALLE ATTIVITÀ DI CUCINA:

1. 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.

Abilità

1. Applicare tecniche taglio e pulizia degli ingredienti alimentari in sicurezza
2. Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala
3. Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati
4. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni

5. Operare efficacemente nell'ambito della brigata di cucina al fine di ridurre i tempi di lavorazione e migliorare il prodotto realizzato
6. Predisporre le materie prime per la cottura
7. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP
8. Selezionare e dosare le materie prime da utilizzare in funzione della qualità e delle quantità previste dalle ricette

Conoscenze

1. Caratteristiche merceologiche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti per pulire e preparare le materie prime salvaguardandone la qualità
2. Modalità di gestione e smaltimento degli scarti di lavorazione
3. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza del lavoratori sui luoghi di lavoro
4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)
5. Organizzazione della cucina e processi di lavoro
6. Principali tecniche di lavorazione/trasformazione dei cibi per comprendere le indicazioni di lavorazione ed eseguire correttamente le relative operazioni
7. Principali tecnologie e attrezzature per la trasformazione e cottura delle materie prime e loro funzionamento per un utilizzo in condizioni di sicurezza
8. Tecniche di working group e gestione dei conflitti

2. 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

Abilità

1. Adottare modalità, strumenti e tecniche di porzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto
2. Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala
3. Guarnire e decorare i piatti valorizzandone l'aspetto estetico
4. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni
5. Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), e preparati di base per dolci, impasti e salse, seguendo i dosaggi previsti dalle ricette

6. Preparare i cibi freddi e caldi nel rispetto della normativa e delle procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori
7. Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.)
8. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP
9. Selezionare e dosare le materie prime da utilizzare in funzione della qualità e delle quantità previste dalle ricette

Conoscenze

1. Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche
2. Modalità di gestione e smaltimento degli scarti di lavorazione
3. Modalità e strumenti di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati
4. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro
5. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)
6. Organizzazione della cucina e processi di lavoro
7. Processi, strumenti e tecniche di cottura degli alimenti
8. Processi, strumenti e tecniche di preparazione di piatti

Ambito di Attività

Produzione di beni e servizi

Contesto di esercizio

Le competenze acquisite possono essere esercitate sia in imprese di media e grande dimensione (mense aziendali, scolastiche, ospedaliere; strutture alberghiere con servizio ristorante o grandi ristoranti strutturati) sia in contesti di piccole imprese (trattorie, pizzerie e piccoli ristoranti in genere). Le attività relative sono di tipo esecutivo, svolte individualmente ma anche in team, con lo chef di cucina, il cuoco, il maître e lo staff di cucina.

Durata

200 ore (180 ore per la certificazione delle due ADA/UC + 20 ore per la formazione dedicata all'acquisizione/rafforzamento di una competenza chiave)

Articolazione didattica

	Ore Teoria	Ore Pratica
Trattamento materie prime e preparazioni di base	/	40
Preparazione e decorazione di piatti semplici	/	50
Elementi di merceologia	15	/
Igiene e salvaguardia ambientale	14	/
Normativa HACCP e sicurezza alimentare	8	8
Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	15	
Tecniche di <i>working group</i> e gestione conflitti	/	10
Elementi di dietetica	20	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare		20
Totale ore		200

Sede percorso formativo

CAGLIARI, Via XXVIII Febbraio, 21

Attestazioni

CERTIFICATO COMPETENZE rilasciato, secondo le modalità previste dal Sistema Regionale vigente, a seguito di esame.

Équipe e Metodologie formative

Il CIOFS-FP Sardegna sceglie, per garantire un'alta qualità della formazione, docenti che vantano una lunga esperienza didattica e professionale.

Le metodologie adottate si basano su un modello di apprendimento esperienziale. Il processo formativo è centrato sull'azione e su compiti reali, in una prospettiva laboratoriale, nell'ambito della quale si sviluppano percorsi basati su conoscenze e abilità connesse ai processi presenti nella realtà lavorativa. Le tecniche didattiche prevedono: lezioni frontali interattive, simulazioni/esercitazioni, lavori di gruppo, analisi dei casi, problem solving, role-playing, lezioni itineranti.

L'Agenzia Formativa CIOFS-FP Sardegna

Il CIOFS-FP Sardegna – **Centro Italiano Opere Femminili Salesiane Formazione Professionale** – è un'Associazione senza scopo di lucro, che persegue finalità istituzionali di orientamento, formazione, aggiornamento e riqualificazione, ricerca e sperimentazione.

L'Associazione è promossa dalle Figlie di Maria Ausiliatrice (FMA), le Salesiane di Don Bosco, fondate nel 1872 da San Giovanni Bosco e da Santa Maria Domenica Mazzarello.

Dal 2005, il CIOFS-FP Sardegna è **accreditato dalla Regione Sardegna come Agenzia Formativa** abilitata a proporre e realizzare attività di formazione professionale, in regime di finanziamento pubblico e autofinanziamento. Da Settembre 2015, è **accreditato presso il Ministero del Lavoro come Agenzia per il Lavoro** di cui all'art. 6 del Dlgs n. 276/2003, autorizzata alla sola attività di intermediazione. Da Ottobre 2015, è **accreditato dalla Regione Sardegna all'erogazione di Servizi per il Lavoro**.

Modello formativo CIOFS-FP Sardegna

Il CIOFS-FP Sardegna si pone l'obiettivo di "costruire" con le persone in formazione un progetto professionale e culturale finalizzato all'inserimento lavorativo o al miglioramento della propria realtà lavorativa/formativa. La *Mission* dell'Ente pone l'attenzione sulla **centralità della persona** e sul **principio della personalizzazione** dei percorsi di apprendimento.

Sistema di Gestione per la Qualità

Il CIOFS-FP Sardegna è certificato Lloyd's Register Quality Assurance Italy Srl, secondo gli standard di Qualità **UNI EN ISO 9001:2015** (*Qualità del Sistema di Gestione e Management*) e **UNI ISO 29990: 2011** (*Qualità della Formazione*).

Contatti

CIOFS-FP Sardegna

CAGLIARI, Via XXVIII Febbraio, 21

070 44019 – 070 4525627

segreteria.cagliari@ciofsfpsardegna.it

info@ciofsfpsardegna.it

www.ciofsfpsardegna.it