



Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020
ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"

CATALOGO LINEA DI INTERVENTO A

Decreto del Dirigente n. 1756 del 24/10/2019 e Decreto del Dirigente di Alfa n.765 del 21 maggio 2020



L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

INDICARE LA SEZIONE DEL CATALOGO: A2 -

Titolo Corso: Corso di specializzazione in cottura a basse temperature e alta cucina vegetariana

Il corso si rivolge a OCCUPATI IN MICROIMPRESE

INFORMAZIONI GENERALI

| | |
|--|--|
| ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA | Attestato di frequenza |
| DESTINATARI | <p>Numero 12 allievi residenti e/o domiciliati in Liguria.</p> <p>Indicare la tipologia di destinatari OCCUPATI IN MICROIMPRESE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i dipendenti a libro paga; con contratti atipici, a tempo parziale, stagionali; soci lavoratori di cooperativa, soci/associati che partecipano al lavoro aziendale con carattere di abitualità e prevalenza e per tale posizione versano i contributi INPS, collaborazioni coordinate e continuative e a progetto, lavoratori in mobilità, in CIG/CIGS, imprenditori, lavoratori autonomi e liberi professionisti; - dipendenti pubblici con contratto di lavoro a tempo determinato o indeterminato. <p>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</p> |
| PARI OPPORTUNITÀ | L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità) |
| MODALITÀ DI ISCRIZIONE | Il ritiro della domanda di iscrizione potrà avvenire <u>in due modi</u> : |

| | |
|---|--|
| | <p>1) Potrà essere richiesta via mail scrivendo all'indirizzo: segreteria@focusonline.it Sarà necessario indicare nell'oggetto della mail la seguente dicitura: Corso a catalogo Cottura Basse Temperature – domanda di iscrizione</p> <p>2) Potrà essere ritirata presso la sede dell'Ente Fo.C.U.S. in Via Cantore 16-18 RR nelle giornate di martedì e giovedì dalle ore 9.00 alle ore 13.00</p> <p>Per le informazioni sul corso si potrà contattare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il numero 0107965817 nelle giornate di martedì e giovedì dalle ore 9.00 alle ore 13.00, • Il numero di cellulare 3311747620 • Inviare una mail all'indirizzo segreteria@focusonline.it • Consultare il sito www.focusonline.it . <p>La domanda di iscrizione, deve essere in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporte marca da bollo da € 16,00) e debitamente compilata.</p> <p>1) La consegna della domanda di iscrizione, che dovrà essere debitamente compilata, sottoscritta e completa di marca da bollo da € 16,00 - che dovrà essere annullata apponendo una sigla sulla stessa - e corredata da un documento di identità, potrà avvenire <u>in due modi</u>:</p> <p>2) Potrà essere inviata via mail all'indirizzo: segreteria@focusonline.it inviando la scansione o la fotografia della domanda. Sarà necessario indicare nell'oggetto della mail la seguente dicitura: Corso a catalogo Cottura Basse Temperature – consegna iscrizione</p> <p>3) Potrà essere consegnata presso la sede dell'Ente Fo.C.U.S. in Via Cantore 16-18 RR nelle giornate di martedì e giovedì dalle ore 9.00 alle ore 13.00</p> <p>Le iscrizioni saranno aperte a partire dal</p> |
| MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO | |
| DURATA E STRUTTURA DEL CORSO | <p><u>Durata del corso</u>: 24 ore</p> <p><u>Argomenti del corso</u>:</p> <p>Modulo 1: cottura a bassa temperatura 8 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cos'è la cottura a bassa temperatura • Vantaggi qualitativi ed economici • Particolarità della cottura bassa temperatura sottovuoto • Temperature e tempi per cotture dirette e indirette • Composizione di piatti cotti a bassa temperatura. <p>Modulo 2: alta cucina vegetariana 16 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le tecniche di taglio • I cereali • Le proteine vegetali • La macrobiotica • La pasticceria vegana • L'impattamento • Le salse • Le verdure <p><u>Modalità di svolgimento del corso</u>:</p> <p>Il corso verrà svolto in presenza in aula e in laboratorio e a seconda delle richieste potrà essere svolto nelle sedi di Genova e Savona</p> |

| | |
|---|---|
| ARTICOLAZIONE E FREQUENZA | <p>Articolazione dell'orario del corso: il corso sarà organizzato con due lezioni da 4 ore a settimana per un totale di 6 lezioni</p> <p>Non sono consentite assenze durante la partecipazione al corso</p> |
| REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE | |
| AMMISSIONE AL CORSO | <p>La selezione delle domande avverrà attraverso procedura a sportello (in base all'ordine cronologico di presentazione della domanda.)</p> |
| COMPETENZE IN INGRESSO | <p>Chef e Cuochi professionisti e operatori del settore culinario (Gastronomi)</p> |
| <p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p> | |