



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: B2 -

Titolo Corso: Cuoco

Il corso si rivolge a DISOCCUPATI, PERSONE IN STATO DI NON OCCUPAZIONE, SOGGETTI CON MAGGIORI DIFFICOLTÀ DI INSERIMENTO LAVORATIVO, PERSONE A RISCHIO DI DISOCCUPAZIONE DI LUNGA DURATA

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	Attestato di frequenza
DESTINATARI	<p>Numero 12 allievi residenti e/o domiciliati in Liguria.</p> <p>Indicare la tipologia di destinatari DISOCCUPATI, PERSONE IN STATO DI NON OCCUPAZIONE, SOGGETTI CON MAGGIORI DIFFICOLTÀ DI INSERIMENTO LAVORATIVO, PERSONE A RISCHIO DI DISOCCUPAZIONE DI LUNGA DURATA:</p> <p>- Vengono considerati "non occupati" coloro che non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o autonoma ovvero a coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricevono un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione; tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800.</p> <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 B2-Cuoco – 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 B2-Cuoco – 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>Durata del corso: 200 ore</p> <p><u>Argomenti del corso:</u></p> <p><u>Mod. 1 Competenze Trasversali: ore 20</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Sicurezza sui luoghi di lavoro 8 - Orientamento al lavoro e mercato del lavoro di riferimento 12h <p><u>Mod. 2 Competenze professionali: ore 140</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -La figura professionale e la definizione del ruolo nei diversi contesti professionali – 4h -Le forniture del comparto cucina: gli ordinativi, verifica del magazzino, principi di stoccaggio delle merci (FIFO), la conservazione degli alimenti – 16h -Cenni di merceologia degli alimenti – 4h -Cenni di alimentazione e dietologia e normativa di riferimento – 16h -La progettazione del menu: food cost nelle diverse tipologie di ristorazione - 8h -Preparazione, cottura, tecniche e servizio organizzazione della linea in una cucina di ristorante - 20h -Piatti e ricette: Preparare gli antipasti caldi e freddi, di pesce, carni e ortaggi e salse, la pasta fresca, primi asciutti (gnocchi, crespelle, risotti), i primi piatti in brodo (zuppe, creme vellutate), i dolci – 100h -Tecniche di sanificazione delle attrezzature e degli ambienti di lavoro -4h -Cenni di HACCP - 4 ore -La gestione della differenziazione dei rifiuti e la tutela ambientale: 4h

	<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 5 ore a settimana per un totale di 40 lezioni</p> <p>il numero massimo di ore di assenza in base alla normativa di riferimento è di 30 ore (15% del totale delle ore del 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>Attitudine alla professione di cuoco.</p>
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	