

Corso di Cucina Prato 3

Codice progetto: 9004790

Approvato con Decreto Dirigenziale n. 16332 del 30/09/2020

Agenzia Formativa Capofila Formatica Scarl (cod. accr. Regionale OF0092)

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del PON IOG

Piano regionale Garanzia Giovani Misura 2A azione 3 (II fase)

Tipo di attività	Corsi di formazione individuale/individualizzata per gruppi da 1 a 3 neet della durata di 100 ore
Finalità e Obiettivi	Fornire le conoscenze e le competenze necessarie a facilitare l'inserimento lavorativo sulla base dell'analisi degli obiettivi di crescita professionale e delle potenzialità del giovane, rilevate nell'ambito delle azioni di orientamento e di fabbisogno delle imprese, attraverso percorsi formativi professionalizzanti specialistici, anche di alta formazione rispondenti all'effettivo fabbisogno del contesto produttivo locale
Articolazione e contenuti del percorso formativo	Il corso di 100 ore è articolato nelle seguenti UF: <ul style="list-style-type: none">• UF 1 Elementi merceologici e sicurezza, 15 ore: Sicurezza sul luogo di lavoro: norme relative alla sicurezza negli ambienti di lavoro e relative responsabilità. Merceologia alimentare: caratteristiche organolettiche delle principali materie prime utilizzate in laboratorio. Igiene e Scienza dell'alimentazione: I principi del piano di autocontrollo igienico sanitario, nutrizione e dietetica• UF 2 Cucina di Base, 75 ore: Fasi di organizzazione e pianificazione del lavoro. I fondi di cucina, le salse madri, le creme e derivate. Le moderne tecniche di cottura. La panificazione, il pane e i suoi derivati. La pasta italiana, la pasta all'uovo, le tagliatelle, i tortellini, i ravioli; le paste gratinate al forno; gli gnocchi di patate. La cottura del riso e dei risotti; la cottura e i condimenti della pasta. Flan e tortini; i gâteaux; ricette da utilizzare nei buffet. Pasta sfoglia e le torte salate. Trattamento tagli da macelleria e realizzazione di piatti con la carne bovina, carni bianche e la selvaggina. La pasticceria fine, dessert monoporzioni nella ristorazione.• UF 3 Mondo del lavoro e autoimpresa, 10 ore: gli strumenti necessari per la ricerca del lavoro, la realtà occupazionale nel settore di riferimento e i diritti e doveri dei lavoratori. Fare impresa: il business plan.
Sbocchi occupazionali	Sbocchi occupazionali: <ul style="list-style-type: none">• Ristoranti;• Navi da crociera;• Cucine d'albergo.
Durata complessiva:	100 ore
Periodo di svolgimento:	Febbraio 2021-Marzo 2021

Calendario settimanale:	Dal lunedì al venerdì per 5-6 ore al giorno
Sede di svolgimento	Il percorso si svolgerà presso la sede del Circolo Curiel, in via Fabio Filzi, 39/M, Prato.
Numero di partecipanti previsto	3
Requisiti di accesso dei partecipanti	I destinatari degli interventi sono giovani Neet (giovani tra i 18 e i 29 anni che non sono iscritti a scuola né all'università e che hanno assolto l'obbligo scolastico, che non lavorano e che non seguono corsi di formazione o aggiornamento professionale) già registrati al Programma e che al momento dell'avvio del corso siano ancora in possesso dei requisiti di accesso al Programma e del Patto di Attivazione valido
Dotazione Partecipanti	Blocco note e penna, scarpe antiscivolo e divisa.
Verifica Finale	Verifica finale non prevista
Certificazioni finali	Attestato di frequenza rilasciato ai partecipanti che abbiano frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo del percorso formativo.
Obblighi di frequenza	A seguito della frequenza del corso, del buon andamento delle prove intermedie e del superamento della verifica finale somministrata con un test, verrà rilasciato un attestato di frequenza.
Modalità di iscrizione	<p>Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal 25/01/2021 al 8/02/2021 nelle seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a mano presso gli uffici e negli orari indicati • via Raccomandata A/R all'indirizzo di FORMATICA Scarl, Via delle Fonti di Mezzana, 7, 59100 Prato. • via e-mail all'indirizzo cerasani@formatica.it <p>Il soggetto che invia la domanda per posta o email è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.</p> <p>Documenti necessari per l'iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Domanda d'iscrizione su format regionale • Copia documento d'identità in corso di validità; • Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari) • Attestazione livello di conoscenza della lingua italiana posseduto, che per questo corso non deve essere inferiore al livello A2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (per i cittadini stranieri). • Patto di Attivazione al programma stipulato/aggiornato non oltre 60 giorni prima della data di iscrizione.
Modalità di selezione degli iscritti	<p>Il processo di selezione dei partecipanti sarà il seguente</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. confronto con i centri per l'impiego sulle tipologie di corso richieste dai destinatari 2. presentazione di progetti su base provinciale 3. individuazione dell'utenza specifica attraverso: <ul style="list-style-type: none"> - l'esame del curriculum, (analisi esperienza scolastica, lavorativa) - il colloquio, (approfondire quali sono le competenze acquisite fino ad oggi e quelle che vorrebbero acquisire, le aspirazioni, le aspettative del partecipante); - incrocio tra le esigenze dei candidati, con le richieste delle aziende che dovranno assumere i formati (fabbisogno di competenza professionale). 4. personalizzazione dei contenuti sulle esigenze dell'utenza individuata

Crediti formativi	Non sono previsti crediti formativi.
Informazioni:	FORMATICA Scarl, Via delle Fonti di Mezzana, 7, 59100 Prato, dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 13.00 e dal lunedì al giovedì anche dalle 14.00 alle 17.30 – tel. 0574 966555 / 333 9257841
Referente:	Alessio Cerasani c/o Formatica Scarl: 0574 966555 / 333 9257841, dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 13,00 e dalle 14,30 alle 17,30.