

AVVISO PUBBLICO PER IL FINANZIAMENTO DI PERCORSI FORMATIVI VOLTI ALLA CERTIFICAZIONE DI PROFILI DI QUALIFICAZIONE INSERITI NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (RRPQ) RISPONDENTI AI FABBISOGNI DI COMPETENZE ESPRESSI DAI DATORI DI LAVORO IN AMBITO REGIONALE

Corso gratuito per Responsabile di cucina (Chef) – 390 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 152 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 5

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: Diploma di istruzione secondaria di secondo grado, o Diploma professionale di tecnico (IeFP quadriennale), o Certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS)

**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_003505)

Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280160_004732)

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280201_005337)

Oristano/Sili – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280045_004119)

Durata del percorso formativo

390 ore totali di cui **144 ore teorico/pratiche** e **30 ore di competenze chiave** (lingua inglese) che si svolgeranno in aula e **216 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

Definisce l'offerta gastronomica sulla base delle tendenze e delle caratteristiche della domanda e del mercato, tenendo conto delle risorse a disposizione e rispettando il budget definito. Controlla la qualità organolettica dei cibi; gestisce il personale di cucina ed il processo di produzione delle pietanze, garantendo il rispetto dei tempi di consegna alla sala e monitorando il livello di efficienza nell'impiego delle risorse. Individua e seleziona i fornitori e le condizioni di fornitura delle materie prime alimentari e delle attrezzature di cucina. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale.

Contesto di esercizio

Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente in strutture della ristorazione commerciale, anche a bordo di navi da crociera, ed in strutture ricettive che svolgono anche attività di ristorazione. Programma e coordina le attività di produzione all'interno della cucina, sovrintendendo ed organizzando il lavoro dei cuochi e degli inservienti procurando di evitare errori e ritardi nel servizio di sala. Organizza e gestisce con autonomia il proprio lavoro ed è responsabile dei risultati di fronte alla proprietà.

Competenze certificate*

ADA/UC 10072/620 Predisposizione del menù: Costruire il menù tenendo conto delle caratteristiche e dello "stile" dell'azienda dei gusti e delle caratteristiche della clientela di riferimento, dell'offerta stagionale e del costo delle materie prime.

ADA/UC 10074/622 Pianificazione e coordinamento delle attività di cucina: Organizzare le attività di cucina sulla base degli ordini previsti e delle risorse disponibili, definire regole e procedure di lavoro e monitorarne l'esecuzione.

ADA/UC 20029/632 Ideazione, sviluppo e realizzazione di ricette: Ideare e realizzare ricette personalizzate ed innovative elaborate secondo canoni nutrizionali, organolettici ed estetici appropriati tenendo conto delle caratteristiche e dello "stile" dell'azienda dei gusti e delle caratteristiche della clientela di riferimento, dell'offerta stagionale e del costo delle materie prime.

ADA/UC 25003/641 Gestione dell'approvvigionamento per le attività di cucina: Individuare e selezionare i fornitori sulla base delle caratteristiche delle materie prime e delle attrezzature necessarie, supervisionando le operazioni di acquisto.

** 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 Determinazione Dirigenziale n. 6545 del 16/12/2015 ed dal Decreto Lgl. 13/2013.*