

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 Tecnico di cucina (Cuoco) – 295 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 10004 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 4

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: Attestato di Qualifica Operatore professionale, o Licenza media più esperienza lavorativa biennale nel settore

**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_003507)

Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280160_004737)

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280201_005386)

Oristano/Sili – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280045_004121)

Durata del percorso formativo

295 ore totali di cui **162 ore teorico/pratiche** e **25 ore di competenze chiave** (lingua inglese) che si svolgeranno in aula e **108 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

Il Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri.

Contesto di esercizio

Lavora di norma come dipendente o come gestore di un'impresa di ristorazione (ristoranti, alberghi, mense di ospedali, aziende e altre comunità). Svolge la sua attività sotto la direzione e supervisione dello chef a cui si relaziona direttamente e coordinandosi con lo staff di cucina e di sala per rispettare i tempi di servizio ai clienti.

Competenze certificate*

ADA/UC 20025/628 Confezionamento formale dell'elaborato per la presentazione al cliente: Impiattare e decorare gli alimenti in modo creativo e con gusto estetico, 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.

ADA/UC 20034/637 Realizzazione di piatti pronti per il consumo: Realizzare ricette combinando caratteristiche dei prodotti, tecniche di preparazione, regole e tempistiche di cottura, tecnologia di apparecchi e strumenti per la cucina in modo accontentare le esigenze dei consumatori e le tendenze del mercato, nel rispetto dei principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e delle 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.

ADA/UC 9999802/1417 Conservazione ed approvvigionamento dei prodotti alimentari: Selezionare i prodotti di origine animale e vegetale valutandone caratteristiche e qualità, per poterne valorizzare le peculiarità nella preparazione, cottura e conservazione. Curare la temperatura e le modalità di conservazione delle materie prime e dei cucinati in modo da mantenerne caratteristiche nutrizionali ed organolettiche e rispettando i principi HACCP 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.

** 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.*