



QUINTO QUARTO – Operatore della ristorazione indirizzo preparazione pasti

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 9744 del 03/07/2017 - Graduatoria approvata con decreto n. 19486 del 21/12/2017

Progetto n. 189.876 finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo e realizzato nel territorio dell'UTR di Arezzo

Associazione Pratika ONLUS (AR0442)

Etrusca Form srl (MS0744) – ISIS G. Vasari (FI0573)

Il corso è interamente gratuito, in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020 e rientra nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

Titolo del corso/attività		Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e preparazione dei pasti			
Tipo di attività		<input checked="" type="checkbox"/> qualifica <input type="checkbox"/> certificato di competenze			
Figura/Profilo professionale del repertorio regionale		Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e preparazione dei pasti			
AREA DI ATTIVITÀ/UC del repertorio regionale della figure (nel caso di rilascio del certificato di competenze)		1) Approvvigionamento materie prime; 2) Conservazione e stoccaggio delle materie prime; 3) Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili; 4) Predisposizione di menù semplici; 5) Preparazione piatti; 6) Trattamento delle materie prime e dei semilavorati			
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)		Al termine del percorso formativo l'allievo sarà in grado di effettuare in sicurezza le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie; scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti; realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti			
Contenuti didattici		<ul style="list-style-type: none"> - Criteri e tecniche di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda; - Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi; - Elementi di dietetica e principi nutritivi alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche; - Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi; - Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro; - Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari; - Principali tecniche di preparazione dei piatti; - Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative; - Tecniche di cottura classica. 			
Durata complessiva:	Totale ore 2100	formazione in aula (ore)	1300	stage (ore)	800
Periodo di svolgimento		Settembre 2018 – Maggio 2020			
Calendario settimanale		Tutte le mattine dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13.30			
Sede di svolgimento		Parte teorica c/o Associazione Pratika ONLUS Via Ombrone, 24/26 Arezzo Parte laboratoriale c/o Strade del Vino Via Francesco Redi, 13 Arezzo			
Numero di partecipanti previsto		15			
Requisiti di accesso dei partecipanti		Avere un'età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione, essere fuoriusciti dal sistema scolastico e aver adempiuto all'obbligo di istruzione.			
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso		Il riconoscimento crediti sarà curato da un nucleo di valutazione e verrà effettuato attraverso un'analisi documentale dei certificati dell'allievo (anche eventuali certificati di attestazione legge 104, quindi attestazioni di DSA, BES etc). Saranno presi in considerazione i documenti che attestino competenze formali, non formali e informali. In caso sopraggiungano incertezze valutative si provvederà ad una verifica integrata (colloquio, test, prova orale). In caso di maturazione di crediti in qualsiasi UF l'allievo/a sarà esonerato dalla frequenza delle stesse ricevendo un calendario delle lezioni personalizzato.			
Verifiche e certificazione finali		Al termine del corso al superamento di un esame finale sarà rilasciato un attestato di Qualifica Regione Toscana Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e preparazione dei pasti . La frequenza al corso è obbligatoria, per cui non potranno essere ammessi agli esami finali coloro che non abbiano frequentato almeno il 70% delle ore del percorso formativo e almeno il 50% dello stage.			
Modalità di iscrizione		Modulo di iscrizione nel formato della Regione Toscana da richiedere all'associazione Pratika			
Servizi offerti ed Eventuali agevolazioni previste per la partecipazione al corso		Per gli allievi del corso sarà a disposizione materiale didattico collettivo, manuale sugli argomenti trattati, cappello e grembiule. Sarà inoltre a disposizione un tutor per tutta la durata del corso.			
Scadenza delle iscrizioni		31 ottobre 2018 - Nel caso le domande fossero in numero inferiore a quelle previste, il bando rimarrà aperto fino alla copertura totale dei posti e comunque entro lo svolgimento del 10% delle ore del corso.			
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione		Copia documento di identità in corso di validità.			
Modalità di selezione degli iscritti		In caso di superamento del 20% del numero di posti disponibili i candidati saranno convocati e sarà effettuata una prova di selezione che consisterà nella somministrazione di un test di cultura generale e un colloquio motivazionale dove si andrà ad indagare il reale interesse e possibilità circa la frequenza al corso.			
Informazioni:		c/o Associazione Pratika ONLUS Via Ombrone, 24/26 Arezzo – telefono 0575 380468 – email info@pratika.net – sito web www.pratika.net			
Referente:		Dott.ssa Gloria Capecchi			

N.B. = I dati relativi all'organizzazione del Corso possono subire variazioni.