



**MONSTER CHEF – 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 finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo e realizzato nel territorio dell'UTR di Siena

Associazione Pratika ONLUS (AR0442)

C.P.I.A 1 SIENA-POGGIBONSI

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

<b>Titolo del corso/attività</b>		Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e preparazione dei pasti				
<b>Tipo di attività</b>		<input checked="" type="checkbox"/> qualifica <input type="checkbox"/> certificato di competenze				
<b>Figura/Profilo professionale del repertorio regionale</b>		Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e preparazione dei pasti				
<b>AREA DI ATTIVITÀ/UC del repertorio regionale della figure (nel caso di rilascio del certificato di competenze)</b>		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				
<b>Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)</b>		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				
<b>Contenuti didattici</b>		- 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.				
<b>Durata complessiva:</b>	Totale ore	2100	formazione in aula (ore)	1300	stage (ore)	800
<b>Periodo di svolgimento</b>		Settembre 2018 – Maggio 2020				
<b>Calendario settimanale</b>		Tutte le mattine dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13.30				
<b>Sede di svolgimento</b>		Parte teorica c/o C.P.I.A 1 SIENA-POGGIBONSI Via Garibaldi, 30 Poggibonsi (SI)				
<b>Numero di partecipanti previsto</b>		15				
<b>Requisiti di accesso dei partecipanti</b>		Avere un'età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione, essere fuoriusciti dal sistema scolastico e aver adempiuto all'obbligo di istruzione.				
<b>Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso</b>		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.				
<b>Verifiche e certificazione finali</b>		Al termine del corso al superamento di un esame finale sarà rilasciato un attestato di Qualifica Regione Toscana <b>Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e preparazione dei pasti</b> . 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.				
<b>Modalità di iscrizione</b>		Modulo di iscrizione nel formato della Regione Toscana da richiedere all'associazione Pratika				
<b>Servizi offerti ed Eventuali agevolazioni previste per la partecipazione al corso</b>		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.				
<b>Scadenza delle iscrizioni</b>		<b>Riapertura dei termini - Il bando rimarrà aperto dal 17 ottobre 2018 al 31 ottobre 2018</b>				
<b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>		Domanda di ammissione da compilarsi sul modello unificato delle Regione Toscana; Certificato delle competenze di base acquisite nell'assolvimento dell'obbligo scolastico rilasciata dall'istituto scolastico di provenienza; Documento di identità e per i cittadini stranieri titolo di soggiorno; Dichiarazione di valore in loco o legalizzazione dei titoli di studio conseguiti all'estero; Possesso delle competenze linguistiche livelle A2 di conoscenza per i cittadini stranieri				
<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>		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. A parità di punteggio sarà data priorità a partecipanti in situazione di particolare gravità e fragilità personale e sociale del ragazzo e della sua famiglia dietro presentazione di attestazione idonea della situazione rilasciata da ente preposto (ASL, Centro Impiego, CAF, Comune, etc).				
<b>Informazioni:</b>		c/o Associazione Pratika ONLUS Via Ombrone, 24/26 Arezzo – telefono 0575 380468 – email <a href="mailto:info@pratika.net">info@pratika.net</a> – sito web <a href="http://www.pratika.net">www.pratika.net</a>				
<b>Referente:</b>		Dott.ssa Gloria Capecchi				

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