

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

## SCHEDA PERCORSO FORMATIVO TECNICO DI CUCINA - Cuoco

SASSARI – Scheda Percorso: 2023RPQ20279900\_004628

Il corso di **TECNICO DI CUCINA (Cuoco)** è un percorso formativo **gratuito**, poiché finanziato dalla Regione Autonoma della Sardegna nell'ambito dell'avviso pubblico per il finanziamento di percorsi formativi finalizzati alla certificazione di competenza di interi Profili di Qualificazione **rivolto a disoccupati**.

**DURATA: 297 ore:** N° 207 in aula e 90 di apprendimento in azienda (WBL - Apprendimento in contesti lavorativi).

**N° DESTINATARI: 15 allievi**

**ISCRIZIONI:** dal **20/10/2023** fino ad esaurimento dei posti disponibili - attraverso la presentazione della Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), accedendo al SIL Sardegna

**AVVIO CORSO:** presumibilmente gennaio 2024

**FREQUENZA:** tutti i giorni dal lunedì al venerdì almeno 5 ore, presumibilmente la mattina.

### STRUTTURA PERCORSO FORMATIVO

Titolo Modulo	N° ore
Igiene alimentare e sanificazione ambienti	12
Merceologia e caratteristiche degli alimenti	18
Gestione delle materie prime	15
Organizzazione del lavoro in cucina	18
Tecniche di cottura	28
Preparazione e valorizzazione dei piatti	20
Abbinamento cibo/vino	15
Gestione del personale	12
Comunicazione efficace e gestione dei conflitti	15
Gestionali di settore	15
Sicurezza sul lavoro	12
<i>Lingua Inglese</i>	27
<b>Totale ore in aula</b>	<b>207</b>
Pratica in azienda - WBL	<b>90</b>
<b>Totale percorso</b>	<b>297 ore</b>

**LIVELLO D'INGRESSO RICHIESTO** – Attestato di qualifica di operatore professionale– Livello EQF d'ingresso 3

### TARGET destinatari corso

- essere residenti o domiciliati in Sardegna
- aver compiuto 18 anni
- essere Disoccupati e aver reso la dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID), ovvero essere in possesso di un PSP (Patto di Servizio Personalizzato) in corso di validità

## COME ISCRIVERSI

**1°)** recarsi subito al **Centro per l'impiego** della propria città (ex ufficio di collocamento) e **sottoscrivere il Patto di Servizio Personalizzato**

**2°)** accedere al **SIL Sardegna** - [www.sardegna.gov.it](http://www.sardegna.gov.it) con proprio SPID/ TS-CNS (*Area servizi – Formazione – Cerca Profilo di Qualificazione*).

**3°)** cercare il corso inserendo questi elementi:

- ❖ **Area territoriale:** Città Metropolitana di Sassari
- ❖ **Settore:** 22 – servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
- ❖ **Codice Percorso:** **2023RPQ20279900\_004628**

**CERTIFICAZIONI PREVISTE** - Il percorso mira alla certificazione dell'intero Profilo di Qualificazione di **Tecnico di cucina - Cuoco – Codice PQ 10004**- Livello EQF in uscita 4

A seguito della frequenza di almeno l'80% delle ore previste per ciascuna ADA/UC e dell'intero percorso formativo, nonché previo superamento dei test di verifica degli apprendimenti, gli allievi potranno accedere agli **esami di certificazione**.

### Descrizione Profilo di qualificazione:

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.

### Descrizione ADA/UC oggetto di certificazione:

- 1) **ADA/UC – 20025/628** - Confezionamento formale dell'elaborato per la presentazione la cliente
- 2) **ADA/UC – 20034/637** - Realizzazione di piatti pronti per il consumo
- 3) **ADA/UC – 9999802/1417** - Conservazione ed approvvigionamento dei prodotti alimentari

### SEDE PER PARTE FORMATIVA IN AULA

SASSARI	Via Prunizedda n° 49/g c/o Equilibrium
---------	--

### INDENNITÀ DI FREQUENZA

Agli allievi è riconosciuta una indennità di frequenza pari **€ 2/ora** e una indennità di viaggio proporzionata in base al periodo di percorrenza dalla sede di residenza/domicilio alla sede del corso

### INFORMAZIONI E RECAPITI

Per maggiori informazioni sul corso contattare Equilibrium Consulting al numero 079/5620940 – [info@equilibriumconsulting.it](mailto:info@equilibriumconsulting.it)