

Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020  
ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"

## CATALOGO LINEA DI INTERVENTO A

Decreto del Dirigente n. 1756 del 24/10/2019 e Decreto del Dirigente di Alfa n.765 del 21 maggio 2020



L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

SEZIONE B1

### **Titolo Corso: ADDETTO ALLA CUCINA**

*Il corso si rivolge a*

GIOVANI UNDER 25 ANNI, DISOCCUPATI, PERSONE IN STATO DI NON OCCUPAZIONE

#### **INFORMAZIONI GENERALI**

<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA</b>	Attestato di frequenza e profitto
<b>DESTINATARI</b>	12 allievi di età minore di 25 anni, disoccupati o in stato di non occupazione residenti e/o domiciliati in Liguria.  Rispetto al presente Avviso, vengono considerati <b>"non occupati"</b> coloro che non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o autonoma ovvero a coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricavano un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione; tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800.  <b>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</b>
<b>PARI OPPORTUNITÀ</b>	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	La domanda di iscrizione potrà essere scaricata dal nostro sito <a href="http://www.seicpt-imperia.it">www.seicpt-imperia.it</a> (sezione Area Formazione - corsi finanziati gratuiti - occupati) oppure essere ritirata presso la segreteria della <b>S.E.I.-C.P.T. di Imperia</b> in Via Privata Gazzano, 24 dalle ore 8:00 alle ore 13:00 dal lunedì al venerdì - Tel. 0183-710947 <b>La domanda di iscrizione</b> , in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata dovrà successivamente essere consegnata presso la segreteria della <b>S.E.I.-C.P.T. di Imperia</b> in Via Privata Gazzano, 24 dalle ore 8:00 alle ore 13:00 dal lunedì al venerdì - Tel. 0183-710947

**MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO**

<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	<p><b>Durata del corso:</b> 200 ore</p> <p><b>Argomenti trattati nel corso:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (haccp)</i></li><li>• <i>Utensili per la preparazione dei cibi</i></li><li>• <i>Elementi di scienze dell'alimentazione</i></li><li>• <i>Cenni di merceologia alimentare</i></li><li>• <i>Modalità di conservazione dei cibi</i></li><li>• <i>Elementi di culinaria nazionale e internazionale</i></li><li>• <i>Organizzazione della cucina</i></li><li>• <i>Processi di preparazione di piatti</i></li><li>• <i>Procedure di manutenzione ordinaria attrezzi e utensili</i></li><li>• <i>Processi di cottura degli alimenti</i></li><li>• <i>Ricette della cultura gastronomica italiana</i></li><li>• <i>Smaltimento ai fini ambientali di scorie e rifiuti di cucina</i></li><li>• <i>Workshop pratico</i></li></ul> <p><b>Modalità di svolgimento del corso:</b> Le lezioni si terranno presso il laboratorio di cucina della S.E.I.-C.P.T., adeguatamente attrezzato, in modo tale che i partecipanti possano esperire direttamente le indicazioni fornite dai docenti. Sarà attuata una metodologia attiva di apprendimento affrontando e risolvendo casi specifici mutuati dalla quotidianità professionale, frutto e bagaglio dell'esperienza dei professionisti/insegnanti incaricati della didattica.</p>
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	<p>Orario: da uno a cinque giorni a settimana da lunedì a venerdì dalle 8.00 alle 12.00 e/o dalle 14:00 alle 18:00 (a secondo delle esigenze dei partecipanti)</p> <p>Massimo consentito ore di assenza: ore 30</p>

**REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE**

<b>AMMISSIONE AL CORSO</b>	La selezione delle domande avverrà attraverso procedura a sportello (in base all'ordine cronologico di presentazione della domanda.)
<b>COMPETENZE IN INGRESSO</b>	Non è richiesta alcuna esperienza professionale pregressa

**PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA**

Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"  
Regione Liguria FSE 2014 - 2020