

Programma Specifico 24/23
**Formazione a favore di persone a rischio di esclusione, marginalità,
discriminazione in carico ai Servizi sociali, sanitari e ai Servizi del
collocamento mirato**

ORIENTAMENTO AL LAVORO NEL SETTORE RISTORATIVO

PERCHÉ PARTECIPARE

Per acquisire e rafforzare le competenze trasversali relative alla sfera personale, alle relazioni con gli altri e con il contesto esterno, assicurando un sostegno nel percorso più idoneo per l'occupabilità.

Per avere strumenti che facilitano l'inclusione sociale e l'accesso al settore della ristorazione.

DESTINATARI

Persone a rischio di esclusione, marginalità, discriminazione e/o persone con disabilità, in carico al Servizio sociale, Servizio sanitario o ai servizi del collocamento mirato. I destinatari devono essere residenti o domiciliati sul territorio regionale ed avere almeno 18 anni compiuti al momento dell'avvio delle operazioni in senso stretto.

I destinatari hanno diritto a un'indennità a risultato di 2€ per ogni ora di effettiva presenza. Il risultato è costituito dall'effettiva partecipazione all'attività formativa certificata sul registro, al netto degli esami finali, di almeno il 70% delle ore di corso.

FINALITÀ

Attraverso la formazione i partecipanti acquisiranno le competenze per:

- accrescere il senso di autoefficacia e di conseguenza una maggior percezione di controllo sulla propria vita e sugli eventi che accadono: tali percezioni favoriscono un maggior senso di benessere, accrescono la motivazione per diventare più proattivi non solo nella gestione delle attività quotidiane, ma anche in quelle lavorative;
- promuovere lo sviluppo delle capacità relazionali dei discenti e favorirli nell'attivazione e gestione di rapporti positivi e costruttivi;
- acquisire una maggiore consapevolezza su come gestire le emozioni in modo efficace e come riconoscerle e intervenire prima che queste diventino delle guide automatiche e disfunzionali, generando un malessere psicologico
- **eliminare, pinne, squame e viscere da pesci tondi e piatti; togliere la lisca centrale a pesci di piccole dimensioni (es. alici, sardine, ...);**
- **togliere tutte le lische (centrale e rimanenti) a pesci tondi e pesci piatti di grandi dimensioni (es. salmone, trote, rombi, ...) e ricavare filetti regolari;**
- **tagliare pesci di medie (es. rombi e salmoni) e grosse (es. pesce spada, tonno, ...) dimensioni in darne o tranci;**
- **privare gasteropodi e bivalvi della sabbia ingerita con bagni ripetuti, eliminare l'eventuale bisso, il ciuffo di filamenti che sporge dalle valve e le incrostazioni del guscio; privare i cefalopi di becco, occhi, sacco di inchiostro, osso, pennetta;**
- **privare i piccoli crostacei crudi (es. gamberetti, gamberi, scampi, ...) di carapace, zampe, interiora;**
- acquisire consapevolezza su contenuti di sicurezza ed igiene alimentare.

OBIETTIVI

- Rilevare le proprie competenze personali e professionali
- Potenziare la consapevolezza di sé, delle proprie risorse, delle capacità di prendere decisioni in modo responsabile, ma anche di gestione di eventuali insuccessi (strategie di coping, di gestione dell'ansia, tecniche di rilassamento e di accettazione di eventi su cui non possiamo avere nessun tipo di controllo)
- Promuovere se stessi e le proprie competenze durante un colloquio di selezione
- Pianificare e definire il proprio brand professionale
- Individuare i propri punti di forza e le aree di miglioramento definendo gli obiettivi importati (per stessi) in modo chiaro

- Conoscere e riconoscere le proprie emozioni
- Gestire in modo funzionale le emozioni in relazione al contesto
- Acquisire e applicare tecniche e strumenti per accrescere l'autostima e l'autoefficacia
- Conoscere approcci per interagire in maniera efficace in diversi contesti
- Comprendere le tecniche e gli approcci di self empowerment per affrontare il cambiamento
- Effettuare una autopresentazione, valorizzando le proprie competenze e obiettivi professionali
- **Orientamento al settore della ristorazione con particolare riguardo alla preparazione delle materie prime (pesci, piccoli crostacei e molluschi)**
- Operare nel rispetto della normativa di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro
- Effettuare una ricerca attiva del lavoro
- Consultare i siti web di incontro domanda-offerta di lavoro

DURATA

100 ore

SEDE DEL CORSO

AD FORMANDUM
società cooperativa sociale – socialna zadruga
Via Ginnastica 72
34142 TRIESTE (TS)
Telefono 040 566360



ATTESTATO

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza, l'attestato di sicurezza generale, l'attestato di sicurezza specifica e l'attestato per addetti al settore alimentare HACCP.