

PIANO DI AZIONE ZONALE PER L'APPRENDIMENTO (PiAZZA)



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



REGGIO
UNIVERSITÀ
POLITECNICO



PROGRAMMA GARANZIA OCCUPABILITÀ DEI LAVORATORI (GOL)

TECNICHE DI CUCINA

Perché partecipare

Il corso mira al rafforzamento delle competenze tecniche necessarie per poter lavorare con autonomia all'interno di una cucina di una struttura ristorativa (trattoria, osteria, ristorante, mensa) occupandosi, assieme alla brigata di cucina, dell'intero processo di lavoro e delle diverse attività relative alla preparazione di menù da ristorazione, anche elaborati e rivolti a clienti speciali, con intolleranze, allergie, problematiche alimentari. Le attività riguardano la preparazione delle materie prime, dei semilavorati, la preparazione di varie tipologie di menu fino all'allestimento di piatti e vassoi da portata con annessa decorazione finale. Si perfezioneranno le competenze in merito alle attività di pulizia e la sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, allo stoccaggio in magazzino delle materie prime e alle tecniche di conservazione, rispettando quanto previsto dal sistema di autocontrollo per la sicurezza e l'igiene dei prodotti alimentari.

Per partecipare ai corsi del Catalogo professionalizzante PIAZZA GOL è necessario avere la residenza o il domicilio in Friuli Venezia Giulia.

La partecipazione all'operazione richiede il possesso dei prerequisiti che verranno verificati dall'Ente attuatore:

- conoscenza della lingua italiana di livello A2 del quadro comune europeo per l'apprendimento delle lingue;
- competenze logico-matematiche di base;
- competenze professionali di base relative al settore della ristorazione acquisite mediante la partecipazione al corso in [^]Tecniche base di cucina^ di 200 ore (catalogo FPGO) o mediante formazione formale, non formale o informale, in particolare in merito:

Chi può partecipare

- al QPR-RIS-16 devono essere possedute TUTTE le ST della relativa SST;

- al QPR-RIS-04 devono essere possedute le seguenti ST:

*DIM 1 - VERDURE (ST1.1, 1.2)

*DIM 2 - CARNE (ST2.1, 2.2)

- al QPR-RIS-05 devono essere possedute le seguenti ST:

*DIM 1 - FONDI, LEGANTI E SALSE (ST1.1)

*DIM 2- PASTA FRESCA (ST2.1)

*DIM 3 - GNOCHI FRESCHI (ST3.1)

*DIM 4 - FARCE E APPARECCHI DA CUCINA (ST4.1)

*DIM 5 - ASSEMBLAGGI (ST5.1)

- al QPR -RIS-06 COTTURA DEGLI ALIMENTI devono essere possedute le seguenti ST:

*DIM 1 - COTTURA IN ACQUA (ST1.1)

Operazione cofinanziata:

- dal Fondo Sociale Europeo Plus FSE+ 2021/2027 dell'Unione Europea nell'ambito del Programma Piano di Azione Zonale per l'Apprendimento (PiAZZA) finanziato dal Programma Regionale.
- dal fondo del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Misura 5, Componente 1, Riforma 1.1, finanziato dall'Unione Europea – NextGenerationEU, nell'ambito del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL).

*DIM 2 - COTTURA IN GRASSO (ST2.1)

*DIM3 - COTTURA A CALORE (ST3.1)

- al QPR-RIS-07 devono essere possedute le seguenti ST:

*DIM 1 - PIROFILE (ST1.1)

*DIM 2 - PIATTI (ST2.1)

Il corso si sviluppa con riferimento al Repertorio delle qualificazioni regionali.

Al suo interno si acquisiranno le conoscenze e le competenze per:

- Approntare spazi, materiali ed attrezzature
- Preparare le materie prime alle successive lavorazioni
- Preparare i semilavorati
- Cuocere i semilavorati
- Porzionare il cibo in piatti e vassoi
- Realizzare dolci da ristorazione e semplici dessert
- Contenuti tecnico-professionali:
 - Merceologia e tecnologia alimentare
 - Igiene e haccp
 - Approntamento di spazi, attrezzature e materiali
 - Preparazione delle materie prime
 - Preparazione dei semilavorati
 - Cottura degli alimenti
 - Allestimento di piatti e vassoi da portata
 - Produzione artigianale di pasticceria fresca

Il corso comprende inoltre i moduli sulla ricerca attiva del lavoro e sulla sicurezza, generale e specifica.

Che cosa si farà

Quanto dura Il corso si avvierà al raggiungimento del numero minimo di iscrizioni richiesto dalla normativa (almeno 6). La durata totale è di **420** ore, di cui **240** di aula e laboratorio e **180** di stage.

Dove



Ad Formandum Trieste – via Ginnastica, 72

Operazione cofinanziata:

- dal Fondo Sociale Europeo Plus FSE+ 2021/2027 dell'Unione Europea nell'ambito del Programma Piano di Azione Zonale per l'Apprendimento (PiAzZA) finanziato dal Programma Regionale.
- dal fondo del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Misura 5, Componente 1, Riforma 1.1, finanziato dall'Unione Europea – NextGenerationEU, nell'ambito del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL).

Come partecipare Le persone **occupate** possono rivolgersi direttamente all'ente organizzatore, presso i recapiti indicati qui sotto.

Le persone **disoccupate** possono accedere ai corsi del programma PIAZZA GOL rivolgendosi al Centro per l'impiego.

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza dalla Regione FVG.

A chi avrà frequentato i moduli sulla sicurezza generale e specifica saranno inoltre rilasciati i relativi attestati, aventi valore legale.

Attestato In riferimento alle tematiche HACCP sopra esposte l'allievo che avrà frequentato le ore previste su tali argomenti e avrà superato un apposito test, conseguirà l'attestato specifico di formazione di ADDETTO HACCP.

Referente del corso Caterina Zompicchiatti
caterina.zompicchiatti@adformandum.org

Info

Tutte le informazioni sui corsi del programma PIAZZA GOL sono disponibili sul sito:

<https://formazione.fvg.it/PiazzaGol/>

Operazione cofinanziata:

- dal Fondo Sociale Europeo Plus FSE+ 2021/2027 dell'Unione Europea nell'ambito del Programma Piano di Azione Zonale per l'Apprendimento (PiAzZA) finanziato dal Programma Regionale.
- dal fondo del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Misura 5, Componente 1, Riforma 1.1, finanziato dall'Unione Europea – NextGenerationEU, nell'ambito del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL).