

PIANO DI AZIONE ZONALE PER L'APPRENDIMENTO (PIAZza)

PROGRAMMA GARANZIA OCCUPABILITÀ DEI LAVORATORI (GOL)

TECNICHE BASE DI CUCINA

Perché partecipare

Il Corso consente di acquisire le competenze di base necessarie per poter inserirsi all'interno di una cucina di una struttura ristorativa (trattoria, osteria, ristorante, mensa) supportando il cuoco durante le diverse fasi di preparazione dei pasti da servire ai clienti. Le attività riguardano la preparazione di alcune materie prime, di semplici semilavorati, la preparazione di semplici piatti fino all'allestimento standard di piatti e vassoi da portata. Importanti sono anche le attività di pulizia e la sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, lo stoccaggio in magazzino delle materie prime e la conservazione dei semilavorati in celle frigorifere, rispettando quanto previsto dal sistema di autocontrollo per la sicurezza e l'igiene dei prodotti alimentari.

Chi può partecipare

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

Che cosa si farà

Il corso si sviluppa con riferimento al Repertorio dei Settori Economico Professionali della Regione FVG.

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

acquisire **COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI** con l'obiettivo di trasmettere ai discenti le competenze tecniche di base per affiancare lo chef nella la preparazione di semplici piatti:

- 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

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

Quanto dura

Il corso si avvierà al raggiungimento del numero minimo di allievi (almeno 6 iscritti). La durata totale è di 200 ore.

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).

Dove



Corso svolto in presenza, sede di riferimento:

Ad Formandum Gorizia, via della Croce, 3, 34170 Gorizia

Tel. 0481/81826

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.

Attestato

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.

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

Referente del corso

Raoul Cuzzoni

raoul.cuzzoni@adformandum.org

Info

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

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

- 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).