

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 ADDETTO ALLE ATTIVITÀ DI CUCINA

**SASSARI – Codice Percorso: 023RPQ2027990\_003816**

Il corso di **ADDETTO ALLE ATTIVITÀ DI CUCINA** 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: 396 ore:** N°252 in aula e 144 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

Argomenti trattati	N° ore
ATTREZZATURE IN CUCINA	15
IGIENE ALIMENTARE SANIFICAZIONE AMBIENTI	24
ORGANIZZAZIONE LAVORO IN CUCINA	26
SICUREZZA	16
MERCEOLOGIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEGLI ALIMENTI	26
LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE ALIMENTI	24
WORKING GROUP E GESTIONE DEI CONFLITTI	14
GESTIONE MATERIE PRIME	20
ALIMENTAZIONE E MATALATTIE METABOLICHE	9
PREPARAZIONE DECORAZIONE E VALORIZZAZIONE PIATTI	26
TECNICHE DI COTTURA	16
<i>Lingua Inglese</i>	36
<b>Totale ore in aula</b>	<b>252</b>
Pratica in azienda - WBL	<b>144</b>
<b>Totale percorso</b>	<b>396 ore</b>

**LIVELLO D'INGRESSO RICHIESTO** – Licenza media - obbligo scolastico – Livello EQF d'ingresso 2

### 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 lavoro.it](http://www.sardegna lavoro.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\_003816**

**CERTIFICAZIONI PREVISTE** - Il percorso mira alla certificazione dell'intero Profilo di Qualificazione di **Addetto alle attività di cucina – (Codice PQ 150)** - Livello EQF in uscita 3

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:

L'Addetto alle attività di cucina supporta il personale responsabile della cucina (cuoco e chef) nella preparazione e nella proposizione estetica dei piatti, pesando e pulendo gli ingredienti, pulendo e tagliando frutta e verdura, preparando piatti semplici prima della somministrazione. Si occupa della gestione della dispensa e le esigenze di approvvigionamento, della cura ed igiene degli ambienti, dei macchinari.

### Contesto di esercizio

Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente, anche stagionale, sia nelle imprese di media e grande dimensione (aziende di ristorazione collettiva: mense aziendali, scolastiche, ospedaliere; strutture alberghiere con servizio ristorante o grandi ristoranti strutturati) che in contesti di piccole imprese (trattorie, pizzerie e piccoli ristoranti in genere).

### Descrizione ADA/UC oggetto di certificazione:

- 1) **ADA/UC – 1424/615** - Allestimento e pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina
- 2) **ADA/UC – 1425/616** - Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base
- 3) **ADA/UC – 9999805/1420** - Approvvigionamento, conservazione e stoccaggio delle materie prime
- 4) **ADA/UC – 9999806 /1421** Preparazione e decorazione di piatti semplici

## SEDE PER PARTE FORMATIVA IN AULA

<b>SASSARI</b>	Corso Pascoli n° 16/b c/o Performa
----------------	------------------------------------

## 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 **Performa Sardegna** al numero 079/2599519 o 079/2599528 – [info@performasardegna.it](mailto:info@performasardegna.it)