



Percorso di Istruzione e Formazione Professionale **TECNICO DI CUCINA - 4° annualità**

Operazione **2018-9882/RER** approvata con **Deliberazione di Giunta Regionale n. 975 del 25/06/2018**
cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo PO 2014-2020 e della Regione Emilia-Romagna

Finalità

Far sperimentare un apprendimento esperienziale in azienda, al fine di favorire l'inserimento qualificato nel mercato del lavoro.

Requisiti di accesso

Potranno accedere al percorso 15 giovani che avranno conseguito al termine dell'anno scolastico 2017/2018 la qualifica di OPERATORE DELLA RISTORAZIONE in esito a un percorso di Istruzione e Formazione Professionale, realizzato presso un Ente di Formazione Professionale o presso un Istituto professionale.

Profilo professionale di riferimento

Il TECNICO DI CUCINA è in grado di: gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando attività del reparto; promuovere comportamenti orientati alla sicurezza; definire esigenze di acquisto, individuare fornitori e gestire approvvigionamenti; formulare proposte, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente; predisporre menù con attenzione alle materie prime ed alla tipicità del prodotto; curare i piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative.

Per la PROGETTAZIONE DI EVENTI BANQUETING, deve, inoltre, essere in grado di: scegliere le modalità di erogazione del servizio; valutare il menù, il beverage e l'offerta dei vini; esaminare i costi per formulare preventivi; definire una pianificazione dei tempi, delle attività e dei ruoli.

Attestati

Al termine del percorso, per coloro che avranno superato tutte le prove, è previsto il rilascio contestuale di entrambe le seguenti attestazioni:

- **Diploma professionale di TECNICO DI CUCINA** in esito al positivo superamento di una verifica formativa e di un colloquio alla presenza anche del tutor aziendale;
- **Certificato di competenze riferito all'Unità di Competenza PROGETTAZIONE EVENTI BANQUETING della qualifica regionale di TECNICO DEI SERVIZI SALA-BANQUETING** in caso di positivo superamento di un colloquio valutativo effettuato in base al Sistema regionale di formalizzazione e Certificazione delle Competenze (l'ammissione al colloquio valutativo è subordinata al positivo esito di quanto previsto al punto precedente per il rilascio del Diploma).

Contenuti del percorso

Il percorso intende favorire l'utilizzo di metodologie e strumenti per svolgere attività relative alla preparazione pasti, sviluppando competenze inerenti l'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, la predisposizione dei menù, la cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti, la progettazione di eventi banqueting. È articolato nei moduli: COMUNICAZIONE - INGLESE - MATEMATICA, SCIENZA E TECNOLOGIA - CULTURA E IMPRESA - ORGANIZZAZIONE - SICUREZZA - ACQUISTI - CLIENTE - MENÙ - CUCINA TIPICA, ETNICA ED INTERNAZIONALE - CUCINA INNOVATIVA ED ALTERNATIVA - BANQUETING. Consente la sperimentazione di un apprendimento esperienziale in azienda e prevede la partecipazione a lezioni, simulazioni, analisi di caso ed esercitazioni in laboratorio di cucina e di informatica.

Durata e modalità di realizzazione

Il corso ha una durata complessiva di 1.000 ore, di cui 550 di stage; le attività si svolgeranno da settembre 2018 a giugno 2019.

Criteri di selezione

Nel caso il numero di richieste superi quello dei posti disponibili, si procederà ad una selezione caratterizzata da:

- una prova scritta avente per oggetto temi afferenti all'area professionale di riferimento (produzione e distribuzione pasti);
- un colloquio individuale a carattere motivazionale.

Modalità di iscrizione

Le richieste di partecipazione devono pervenire **entro e non oltre le ore 13:00 del 03/09/2018** tramite consegna diretta, fax, e-mail, posta ed essere corredate da copia del documento di identità, del codice fiscale, del certificato di qualifica (o eventuale dichiarazione sostitutiva).

Costo e trattamento economico

Il percorso formativo è gratuito. Non è prevista l'erogazione di rimborsi spese o indennità di partecipazione.

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI
En.A.I.P. Parma
Via A. Gramsci, 22 - 43126 Parma



Tel. 0521.981979 - Fax 0521.293904
ricercaesviluppo@enaip.parma.it
<http://www.enaip.parma.it>