

Rif.P.A.	2024-21643/RER
Titolo del percorso	<b>Tecnico della Produzione Pasti - IV anno 2024/2025</b>
Area professionale	Produzione e distribuzione pasti
Qualifica	Tecnico della produzione pasti
Contenuti del percorso	Il percorso intende far acquisire competenze relative a: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ideazione e sviluppo ricette</li> <li>- configurazione menù</li> <li>- composizione di specialità culinarie</li> <li>- proposizione estetica degli elaborati culinari</li> </ul>
Descrizione del profilo	Il tecnico della produzione pasti è in grado di definire e realizzare ricette e menù per diverse specialità culinarie, di valorizzare l'immagine del prodotto culinario da presentare e di garantire gli standard di qualità e gusto prefissati, utilizzando tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti e promuovendo i prodotti enogastronomici tipici del territorio. Si occupa della definizione dell'offerta, della gestione della cucina, della preparazione degli alimenti e dell'allestimento dei piatti.
Attestato rilasciato	Diploma professionale
Durata e periodo di svolgimento	990 ore (settembre 2024-giugno 2025)
Aula, Stage, Project Work e FAD	495 in aula e 495 di stage in azienda
Requisiti di accesso	Il percorso formativo è rivolto ai giovani che abbiano conseguito, al termine dell'a.s. 2023/2024, la qualifica triennale di "Operatore della ristorazione" in esito al percorso di Istruzione e Formazione Professionale, realizzato presso un Ente di Formazione Professionale o presso un Istituto professionale.
Criteri e modalità 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
Educazione alla salute e alla cittadinanza attiva	Attività laboratoriali e trasversali, realizzate attraverso l'attivazione di progetti specifici declinati all'interno del progetto Scuole che Promuovono Salute. Le attività riguarderanno le seguenti tematiche: benessere psicofisico, educazione alla sessualità, identità di genere, educazione alimentare, contrasto all'uso di sostanze e dipendenze comportamentali, violenza di genere, contrasto alle discriminazioni, inclusione attiva.
Educazione digitale	Si articola nelle dimensioni del saper utilizzare con dimestichezza la strumentazione digitale del settore di riferimento e del sapersi approcciare con spirito critico alle nuove tecnologie.
Educazione ecologica e all'economia verde	L'operazione intende fornire una costante educazione alla sostenibilità, con l'obiettivo di salvaguardare l'integrità ambientale, promuovere un'economia etica e costruire una società più giusta per le generazioni presenti e future. Il "green" sarà oggetto di riflessione collettiva e continuativa, nell'ambito della RISTORAZIONE.
Numero partecipanti	15
Data termine iscrizione	03/09/2024
Data di avvio prevista	16/09/2024
Tipologia di offerta formativa	Percorso di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) di quarto anno presso gli Enti di Formazione Professionale accreditati
Organismo di formazione	En.A.I.P. Parma - Via A Gramsci, 22 - 43126 Parma Tel. 0521.981979 Mail: info@enaip.parma.it
Sedi del percorso e informazioni di contatto referente	En.A.I.P. Parma - Via A. Gramsci, 22 - 43126 Parma Simona Guiducci - Tel. 0521.981979 - s.guiducci@enaip.parma.it
Quota di iscrizione individuale	0,00 €
Riferimenti	Operazione Rif. PA 2024-21643/RER approvata con DGR n. 1071/2024 del 11/06/2024