



**C.I.F.I.R. ONLUS**  
P.zza G. Cesare, 13 70124 BARI (BA)  
☎ 080 5424298 📠 080 5424298  
[www.cifir.it](http://www.cifir.it) – Email [info@cifir.it](mailto:info@cifir.it)  
[cfp.bari@cifir.it](mailto:cfp.bari@cifir.it)

### Scheda Progetto Corso

## CUCINA TIPICA PUGLIESE

POR Puglia FESR-FSE 2014-2020. Asse VIII "Promuovere la sostenibilità e la qualità dell'occupazione e il sostegno alla mobilità professionale"; Azione 8.2 "Interventi rivolti ai disoccupati". Patto per lo sviluppo della Regione Puglia – FSC 2014/2020 -. DD.GG.RR. nn. 2076/2017 e 489/2018. Adozione Avviso pubblico – MI Formo e Lavoro - per la concessione di un voucher formativo di qualificazione e riqualificazione e voucher di servizio per l'accompagnamento al lavoro in favore di disoccupati. APPROVAZIONE avviso pubblico MIFORMOELAVORO con atto del Dirigente della Sezione Promozione e Tutela del Lavoro n. 383 del 03/07/2018 e pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 93 del 12 luglio 2018

<b>ENTE ATTUATORE</b>	C.I.F.I.R. ONLUS Centri di Istruzione e Formazioni Istituti Rogazionisti
<b>SEDE DI SVOLGIM.</b>	C.I.F.I.R. ONLUS sede Villaggio del Fanciullo – P.zza G. Cesare, 13 Bari
<b>DURATA CORSO</b>	<b>210 ore di formazione</b>
<b>DATE</b>	
<b>N° ALLIEVI AMMES.</b>	<b>15 allievi</b>
<b>TIPOLOGIA DI UTENZA</b>	I destinatari del programma devono possedere i seguenti requisiti: essere residenti o domiciliati in un Comune della Regione Puglia, se cittadini non comunitari devono essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa; <b>avere compiuto il 18esimo anno di età;</b> - <b>essere disoccupati</b> secondo la definizione dell'art. 19 del D.lgs 150/2015 e <b>privi di strumenti di sostegno al reddito; oppure</b> - <b>essere disoccupati</b> secondo la definizione dell'art. 19 del D.lgs 150/2015 e <b>beneficiari di strumenti di sostegno al reddito (NASPI)</b>
<b>PREREQUISITI RICHIESTI</b>	La maggiore età ed aver assolto l'obbligo scolastico e aver adempiuto al diritto-dovere di istruzione o formazione o esserne prosciolto. Gli iscritti stranieri devono dimostrare di possedere una sufficiente conoscenza della lingua italiana orale e scritta (livello A2), che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo: tale conoscenza sarà verificata attraverso un test di ingresso
<b>INDENNITA' DI FREQUENZA</b>	La partecipazione ai percorsi di formazione prevede <b>un'indennità oraria di frequenza pari a</b> - <b>6,00 euro (lorde) per i disoccupati privi di strumenti di sostegno al reddito</b> - <b>di 2,50 euro (lorde) per i disoccupati beneficiari di strumenti di sostegno al reddito.</b>
<b>ATTESTATO RILASCIATO</b>	Attestato di frequenza con profitto

<b>MODALITA DI VALUTAZIONE FINALE DEGLI APPRENDIMENTI</b>	Accertamento delle competenze attraverso: test di verifica Simulazioni - Laboratorio pratico.
<b>DESCRIZIONE DELLA PERFORMANCE</b>	<p><b>ABILITA'</b>: Applicare le procedure di trasformazione e le tecniche di cottura degli alimenti. - Utilizzare autonomamente le attrezzature e gli impianti nel rispetto delle norme igieniche e della prevenzione antinfortunistica. - Saper mettere in funzione le macchine e le attrezzature in dotazione nei laboratori. - Saper individuare le attrezzature e l'utensileria necessaria all'espletamento delle attività programmate. - Essere in grado di riconoscere e scegliere materie prime e prodotti tipici di qualità della tradizione culinaria pugliese - Saper manipolare correttamente le materie prime - Saper riconoscere ed utilizzare le materie prime tradizionali utilizzate nella cucina mediterranea - Saper realizzare le ricette di base della cucina tipica pugliese - Saper realizzare ricette della cucina regionale nelle diverse aree - Saper applicare le conoscenze delle tradizioni culinarie ed alimentari della cucina tipica pugliese - Saper realizzare le principali ricette della tradizione artigianale culinaria pugliese</p> <p><b>CONOSCENZE</b> - Conoscere i principi di una corretta alimentazione specificatamente applicata alle materie prime della cucina - Conoscere i mezzi tecnologici utilizzati nel settore. - Conoscere le principali tecniche di manipolazione in degli alimenti - Conoscere le materie prime ed i prodotti tipici (DOP , DOC; IGT)</p> <p>Conoscere ricette di prodotti di pasticceria tipica - Conoscere le ricette della cucina regionale nelle diverse aree</p>
<b>FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO</b>	<p>In uscita dal percorso formativo i partecipanti saranno in grado di gestire i processi e le procedure di preparazione, trasformazione, cottura dei piatti tipici pugliesi. Egli conosce le materie prime del settore, i vari ingredienti necessari per confezionare una pizza, i processi di trasformazione degli alimenti e le tecniche di lavorazione degli impasti. Conosce le tradizioni culinarie tipiche dei vari areali della Puglia e le principali aree e differenziazioni geografiche.</p> <p>(codice ISTAT) 5.2.2.1.0.15 cuoco gastronomo</p>
<b>SITUAZIONI-TIPO DI LAVORO</b>	<p>Il percorso formativo permetterà l'acquisizione di capacità operative e di ristorazione La sua collocazione è all'interno di ristoranti dove collabora attivamente con tutti gli altri operatori di sala e si interfaccia con i clienti.</p> <p>Ambiti di lavoro: - Ristorante - Trattorie - Osterie tipiche – Agriturismi - Strutture alberghiere - ristoranti e altre attività di pubblico esercizio</p>

**Totale corso 210**