



**C.I.F.I.R. ONLUS Sacro Costato**

Viale Magna Grecia, 402 - 47100 Taranto (TA)

☎ 0994591519

[www.cifir.it](http://www.cifir.it) – Email [cfp.taranto@cifir.it](mailto:cfp.taranto@cifir.it)

[cifirsacrocostato@yahoo.it](mailto:cifirsacrocostato@yahoo.it)

*Scheda Progetto Corso*

**CUCINA DI BASE**

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 Viale Magna Grecia, 402 – Taranto
<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>	Dichiarazione degli apprendimenti
<b>MODALITA DI VALUTAZIONE FINALE DEGLI APPRENDIMENTI</b>	Prova pratica in situazione. Colloquio. Realizzazione di un menù completo. (simulazione)
<b>DESCRIZIONE DELLA PERFORMANCE</b>	Opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva; - si occupa di acquistare, ricevere controllare la merce e i cibi freschi, - di collaborare alla preparazione di piatti semplici, a supporto dell'attività del cuoco; - di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti; - si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina; - predispone ed elabora il menù.
<b>FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO</b>	operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti
<b>SITUAZIONI-TIPO DI LAVORO</b>	n base al contesto aziendale in cui si trova ad operare, questa figura svolge il proprio lavoro sia individualmente che in team. Nelle imprese di ristorazione di medio grandi dimensioni la figura si relaziona con altre figure interne all'azienda quali il cuoco, lo chef, il maître garantendo il raccordo con tutto lo staff di cucina. Si relaziona inoltre con figure esterne all'azienda quali i fornitori per la gestione e la cura degli acquisti

**Totale corso 210**