

BENCOTTO: BuonE tecNiche per la COTTura del pasto

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 9356 del 22/6/2017 Graduatoria approvata con decreto n.18639 del 21/11/2017 Progetto n° 187686 finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo e realizzato nel territorio dell'UTR di Firenze e organizzato da IAL TOSCANA srl Impresa Sociale (cod. accreditamento F10018)

Il corso è interamente gratuito, in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020 e la frequenza è obbligatoria

Tipo di attività	Corso di certificazione di competenze
AREA DI ATTIVITÀ/UC del repertorio regionale della figure	Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (UC 1708), la Preparazione piatti (UC 1710) e la Predisposizione di menù semplici (UC 1696)
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)	In uscita al percorso formativo, l'allievo/a è in grado di : 1) saper svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornire dal cuoco (UC 1708) 2) saper preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati (UC 1710) 3) saper allestire menù semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento, l'offerta stagionale ed il costo dei piatti proposti (UC 1696) 4) controllare lo stato di conservazione delle materie prime, individuando i possibili prodotti non conformi ed applicare tecniche di stoccaggio delle merci (capacità e conoscenze della UC 1706) 5) conoscere le caratteristiche e le funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti e dei prodotti per la loro pulizia affinché essi possano essere utilizzati (capacità e conoscenze della UC 1707) Sbocchi occupazionali: lavoro dipendente nelle cucine sia in aziende di ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione ecc.) sia in aziende della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante, ecc.)
Contenuti didattici	Oggetto delle lezioni teoriche e pratiche saranno: Trattamento delle materie prime e dei semilavorati, Preparazione piatti; Predisposizione di menù semplici E' previsto, inoltre, uno stage laboratoriale.
Durata complessiva:	Totale ore: 450 di cui: aula e laboratorio 315 ore – stage (laboratorio) 135 ore
Periodo di svolgimento	Il corso avrà una durata di circa 7 mesi a partire da Luglio 2018-
Calendario settimanale	Dal lunedì al venerdì dalle ore 14.00-18.00 o 15.30-19.30
Sede di svolgimento	Presso il carcere di Sollicciano Via Girolamo Minervini 2r Firenze
Numero di partecipanti previsto	10 allievi
Requisiti di accesso dei partecipanti	Detenuti presso il carcere di Sollicciano con una pena definitiva residua minima di 5 anni e conoscenza della lingua italiana.
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso	I/le candidati/e potranno fare formale richiesta di riconoscimento di eventuali crediti formativi allegando alla domanda di iscrizione idonea documentazione comprovante le competenze già possedute (attestati, dichiarazioni di apprendimento). Potranno essere richieste integrazioni alla documentazione presentata.
Verifiche e certificazione finali	A seguito di superamento dell'esame finale verranno rilasciate le certificazioni di competenze relative alle capacità e le conoscenze inerenti il Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (UC 1708), la Preparazione piatti (UC 1710) e la Predisposizione di menù semplici (UC 1696)
Modalità di iscrizione	Sarà possibile all'interno della struttura iscriversi al presente percorso formativo mediante compilazione di apposita scheda della R. T.
Scadenza delle iscrizioni	Le iscrizioni saranno aperte dal 2 luglio 2018 al 21 luglio 2018
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	Documento di identità valido e codice fiscale dell'allievo..
Modalità di selezione degli iscritti	Il giorno 26 luglio 2018 alle ore 9.30 si svolgerà il test scritto di lingua italiana per i cittadini stranieri e, a seguire, il colloquio motivazionale individuale dalle ore 11.00 per tutti gli iscritti. Sede della selezione: Carcere di Sollicciano via Girolamo Minervini 2r Firenze
Informazioni:	Per informazioni e iscrizioni: Ufficio educatori presso il carcere di Sollicciano tutti i giorni dalle 9.00 alle 13.00
Referente:	Elisabetta Grossi e.mail: elisabetta.grossi@cisl.it

N.B. = I dati relativi all'organizzazione del Corso possono subire variazioni.