

## Programma Specifico 24/23

### Formazione a favore di persone a rischio di esclusione, marginalità, discriminazione in carico ai Servizi sociali, sanitari e ai Servizi del collocamento mirato

# TECNICHE BASE DI RISTORAZIONE

#### PERCHÉ PARTECIPARE

Il presente progetto trae le sue motivazioni da un'analisi partecipata dei fabbisogni formativi finalizzati all'inclusione socio lavorativa dell'utenza in carico al Servizio sociale del Comune di GORIZIA.

Il percorso formativo sviluppa competenze tecnico professionali di base nel settore della RISTORAZIONE. Alla fine di tale percorso gli allievi potranno seguire tre diverse strade:

- passare nel sistema leFp e frequentare un percorso per acquisire l'attestato di qualifica professionale di primo livello (corrispondente al III° livello europeo) per CUOCO;
- trovare un'occupazione in un'azienda del settore ristorativo, previa frequentazione di un percorso di TIROCINIO;
- trovare un'occupazione in un'azienda del settore ristorativo.

Obiettivo del corso è trasmettere le competenze tecniche DI BASE per produrre delle pietanze nel rispetto delle norme di igiene alimentare.

#### DESTINATARI

Persone a rischio di esclusione, marginalità, discriminazione e/o persone con disabilità, in carico al Servizio sociale, Servizio sanitario o e ai servizi del collocamento mirato. I destinatari di questo specifico progetto sono MSNA – minori stranieri non accompagnati, di età superiore ai 16 anni. Si tratta di un gruppo di minori stranieri non accompagnati accolti dalla comunità Slovenski dijaški dom Srečko Kosovel – Casa dello studente Srečko Kosovel.

I destinatari hanno diritto a un'indennità a risultato di 2€ per ogni ora di effettiva presenza. Il risultato è costituito dall'effettiva partecipazione all'attività formativa certificata sul registro, al netto degli esami finali, di almeno il 70% delle ore di corso.

#### FINALITA'

Si tratta di un percorso di FORMAZIONE/ACQUISIZIONE/RAFFORZAMENTO DI COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI (PERCORSI PROFESSIONALIZZANTI) che riguarda lo sviluppo di un Qualificatore professionale regionale (QPR) collegati al profilo di CUOCO previsto dal Repertorio di settore e lo sviluppo parziale di competenze previste dalla scheda delle situazioni tipo (SST), associata al Qualificatore professionale regionale (QPR) come sotto descritto.

Vengono sviluppate i seguenti QPR del repertorio delle qualificazioni regionali (delibera n. 1230 del 26 agosto 2022):

- >>QPR-RIS-16-APPONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI (COMPLETO)
- > QPR-RIS-04-PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME (PARZIALE)
- > QPR-RIS-05-PREPARAZIONE DEI SEMILAVORATI (PARZIALE)
- > QPR-RIS-06-COTTURA DEGLI ALIMENTI (PARZIALE) E
- > QPR-ALI-04-PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA (PARZIALE)

Il percorso formativo fa acquisire ai partecipanti competenze trasversali in termini di abilità e conoscenze relative alle modalità di inserimento nel mondo del lavoro con particolare attenzione al settore della ristorazione.

Si tratta di fornire tutta una serie di strumenti che possano facilitare l'inclusione sociale e l'accesso al mercato del lavoro. Il percorso promuove un crescente processo di consapevolezza per affrontare in modo efficace un colloquio di selezione (costruzione di un proprio curriculum e stesura della lettera di presentazione) per una specifica figura professionale di riferimento a fronte di informazioni di base relative alle varie tipologie contrattuali e ai diritti/doveri dei lavoratori.

#### OBIETTIVI

- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo
- Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle

- indicazioni di appoggio (ricette, procedure)
- Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore
  - Applicare procedure e protocolli di igiene e sanificazione di utensili, attrezzature e spazi di lavoro secondo le normative vigenti
  - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore
  - Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore
  - Prelevare materie prime/semilavorati nelle quantità richieste, controllandone gli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici
  - Applicare procedure e metodi di confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti
  - Operare nel rispetto delle norme di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro
  - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo
  - Selezionare le materie prime per la preparazione dei cibi valutandone le caratteristiche qualitative
  - Mondare e pelare le verdure
  - Effettuare diverse tipologie di taglio delle verdure
  - Pulire, deliscare, sfilettare e tranciare il pesce
  - Individuare le giuste quantità di materie prime già precedentemente preparate e pronte per l'utilizzo
  - Preparare burri aromatizzati, fondi, salse madri, salse base e salse derivate (composte, emulsionate)
  - Preparare impasti, apparecchi e farce (per pasta fresca semplice, gnocchi, soufflé)
  - Conservare i semilavorati per un loro uso successivo
  - Predisporre alimenti e attrezzature per la cottura nel rispetto delle norme igienico sanitarie
  - Individuare il sistema di cottura idoneo
  - Stabilire la temperatura adatta all'alimento
  - Cuocere alimenti in acqua (bollire, sbianchire, sbollentare, affogare, bagnomaria, vapore)
  - Cuocere alimenti in grasso (al salto, friggere, confit)
  - Cuocere alimenti a calore secco (in forno, alla piastra, grigliare, gratinare, arrostitire)
  - Utilizzare indicazioni di appoggio (ricette, procedure) e/o istruzioni per predisporre diverse fasi di lavorazione
  - Valorizzare i prodotti alimentare tipici del territorio
  - Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione
  - Realizzare dolci da credenza classici e assemblati
  - Realizzare dessert da ristorazione
  - Realizzare prodotti per intolleranti e allergici
  - Decorare i diversi prodotti di pasticceria fresca
  - Monitorare le varie fasi di lavorazione
  - Pulire e igienizzare spazi e attrezzature

#### **DURATA**

400 ore (di cui 160 ore stage aziendale)

#### **SEDE DEL CORSO**

AD FORMANDUM - società cooperativa sociale – socialna zadruga  
Via Ginnastica n. 72  
34100 Trieste  
Telefono 040566360



#### **ATTESTATO**

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza, l'attestato di sicurezza generale, l'attestato di sicurezza specifica e l'attestato per addetti al settore alimentare HACCP.