

PIANO DI AZIONE ZONALE PER L'APPRENDIMENTO (PIAZZA)

PROGRAMMA GARANZIA OCCUPABILITÀ DEI LAVORATORI (GOL)

TECNICHE DI PREPARAZIONE MATERIE PRIME E COTTURE BASE

Perché partecipar e

Il corso consente, a quelle figure già in possesso di alcune competenze base di cucina, di ampliare il proprio bagaglio di conoscenze e abilità in ambito ristorativo e di professionalizzare il proprio profilo grazie all'acquisizione di competenze specifiche legate alle procedure di sicurezza e di igiene alimentare ed alcune tecniche di cucina (approntamento di spazi e attrezzature, preparazione di materie prime e alimenti, cotture base degli alimenti) indispensabili per operare nell'ambito della ristorazione.

Per partecipare ai corsi del Catalogo professionalizzante PIAZZA GOL è necessario avere la residenza o il domicilio in Friuli Venezia Giulia.

La partecipazione all'operazione richiede il possesso dei seguenti prerequisiti:

- conoscenza della lingua italiana di livello A2 del quadro comune europeo per l'apprendimento delle lingue;

Chi può partecipar e

- competenze professionali di base in materia di ristorazione, acquisite attraverso formazione formale o in contesti non formale o informale, in particolare esperienze di gestione di situazioni relative a:

> SST-RIS-04c - PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME (EQF 3), in particolare la ST 1.1 - Prelievo delle materie prime e 2.1 - Pulizia e taglio delle verdure;

> SST-RIS-16 - APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI (EQF 3), in particolare le ST 2.1 - Stoccaggio non deperibili e 3.1 - Pulizia immediata a fine lavorazione.

Il corso si sviluppa con riferimento al Repertorio delle qualificazioni regionali.

Al suo interno si acquisiranno le conoscenze e le competenze per:

Che cosa si farà

- Approntare correttamente spazi, attrezzature e materiali

- Preparare le materie prime

- Preparare dei semilavorati di cucina

- Applicare alcune tecniche base di cottura degli alimenti

Contenuti tecnico-professionali:

Operazione cofinanziata:

- dal Fondo Sociale Europeo Plus FSE+ 2021/2027 dell'Unione Europea nell'ambito del Programma Piano di Azione Zonale per l'Apprendimento (PIAZZA) finanziato dal Programma Regionale.
- dal fondo del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Misura 5, Componente 1, Riforma 1.1, finanziato dall'Unione Europea - NextGenerationEU, nell'ambito del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL).

- *Igiene alimentare e sistema HACCP*
- *Approntamento di spazi e materiali*
- *Preparazione delle materie prime*
- *Preparazione dei semilavorati*
- *Cottura degli alimenti*

Il corso comprende inoltre un modulo sulla sicurezza, generale e specifica.

Quanto dura

Il corso si avvierà al raggiungimento del numero minimo di iscrizioni richiesto dalla normativa (almeno 6). La durata totale è di **90** ore, tutte di aula e laboratorio. Non è previsto lo stage.

Dove



Ad Formandum – via della Croce, 3, Gorizia

Come partecipar e

Le persone **occupate** possono rivolgersi direttamente all'ente organizzatore, presso i recapiti indicati qui sotto.

Le persone **disoccupate** possono accedere ai corsi del programma PIAZZA GOL rivolgendosi al Centro per l'impiego.

Attestato

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza con profitto dalla Regione FVG.

A chi avrà frequentato i moduli e superati i test sulla sicurezza generale e specifica e sulla formazione HACCP, saranno inoltre rilasciati i relativi attestati, aventi valore legale.

ALESSANDRO INFANTI

Referente del corso

raoul.cuzzoni@adformandum.org

martina.nardin@adformandum.org

sara.maniacco@adformandum.org

Info

Tutte le informazioni sui corsi del programma PIAZZA GOL sono disponibili sul sito:

<https://formazione.fvg.it/PiazzaGol>