

CORSO
PASSPARTOUT – AIUTOCUOCO1

CP 9004397- approvato con Decreto n. 11145 del 17.07.2020

Agenzia Formativa Ass. CORAli

(cod. accr. Regionale OF0194)

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014/2020

Piano regionale Garanzia Giovani Misura 2A azione 3 (II fase)

ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO

Il progetto PASSEPARTOUT prevede percorsi di formazione e inclusione per giovani NEET Nasce come sperimentazione di una metodologia innovativa, che coinvolge l'agenzia formativa, il giovane NEET e le aziende Il percorso proposto ha una durata di 100 ore ed ha l'obiettivo di formare **ADDETTI AIUTOCUOCO** per le aziende del territorio livornese in particolare **Ristorante pizzeria la Meridiana** che si è resa disponibile alle docenze tecnico-professionali ed alle attività laboratoriali specifiche ed eventualmente all'assunzione/collaborazione professionale.

Contenuti del percorso:

UF1 L'arte della cucina e tecnologie della ristorazione

52 ore: Materie prime e principi nutrizionali.

Ricettario tradizionale, internazionale e gluten free. Tecniche di preparazione, cottura e conservazione e somministrazione degli alimenti. L'utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili in cucina. Fondamenti di organizzazione del lavoro Procedure di utilizzo del tablet per la gestione della ricezione delle comande

UF2 Normativa

44 ore: La normativa italiana ed europea. Il sistema HACCP. Tipologie e fattori di contaminazioni Le alterazioni degli alimenti. L'igiene in azienda. Le malattie a trasmissione alimentare. La conservazione

UF3 Gestione del proprio ruolo

4 ore: Il proprio ruolo di discente-lavoratore; il pizzaiolo professionista. Tecniche di gestione dello stress e dell'autocontrollo. Fondamenti base di comunicazione

L'apprendimento di ciascuna UF sarà valutato in base a test in itinere.

Durata totale: 100 ORE

PERIODO DI SVOLGIMENTO: NOVEMBRE 2020 – FEBBRAIO 2021

Sede di svolgimento: Il percorso si svolgerà presso le sedi di CORAli, in via Santa Barbara 41/43 Livorno e Rosignano; Attività di laboratorio presso Ristorante Pizzeria "La Meridiana" a Vada (LI). Le attività pratiche potranno svolgersi con metodologia LEARNING BY DOING: OUTDOOR TRAINING: ESERCITAZIONI DIMOSTRATIVE E ADDESTRATIVE in simulazione di lavoro

	<p>Sbocchi occupazionali: la progettazione e la realizzazione dell'intervento formativo sono state mirate e personalizzate per le specifiche richieste delle aziende del territorio, nello specifico di Ristorante pizzeria la Meridiana di Vada. Ciò può agevolare la reale acquisizione di competenze/abilità 1- correlate alle inclinazioni individuali dei giovani NEET evidenziate durante la fase di orientamento 2-davvero necessarie alle aziende del territorio</p>
<p>REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</p>	<p>Il percorso formativo è rivolto a n. 3 maggiorenni (riserva per n.1 donna): giovani Neet (giovani tra i 18 e i 29 anni che non sono iscritti a scuola né all'università, che non lavorano e che non seguono corsi di formazione o aggiornamento professionale) già registrati al Programma Garanzia Giovani e che al momento dell'avvio del corso siano ancora in possesso dei requisiti di accesso al Programma e del Patto di Attivazione.</p> <p>Per i cittadini comunitari ed extracomunitari di madre-lingua non italiana, l'organismo formativo acquisirà idoneo titolo di studio e/o attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati atti a dimostrare il livello di conoscenza della lingua italiana posseduto, che non deve essere inferiore al livello A2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue.</p> <p>I cittadini non comunitari dovranno essere in possesso di regolare permesso di soggiorno. L'agenzia provvederà all'accertamento dei requisiti minimi indicati</p> <p><i>Non sono previsti crediti formativi.</i></p>
<p>INDIVIDUAZIONE E DELL'UTENZA SPECIFICA</p>	<p>Il processo di individuazione/selezione dei partecipanti si baserà su:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'esame del curriculum, (analisi esperienza scolastica, lavorativa) - il colloquio, (approfondire quali sono le competenze acquisite fino ad oggi e quelle che vorrebbero acquisire, le aspirazioni, le aspettative del partecipante), - incrocio tra le esigenze dei candidati, con le richieste delle aziende che dovranno assumere i formati (fabbisogno di competenza professionale)
<p>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</p>	<p>Per iscriversi sono necessari: domanda d'iscrizione redatta su modulo della Regione Toscana (disponibile sui siti www.regione.toscana.it, www.coralivorno.it, e reperibile in formato cartaceo presso la sede di Ass, CORAlI in via s. Barbara 43), documento d'identità valido, codice fiscale, curriculum vitae aggiornato, per i candidati stranieri permesso di soggiorno, certificazione della conoscenza lingua italiana livello A2 o superiore (se ne sono in possesso), Patto di Attivazione al programma (attivo o rinnovato da meno di 60 giorni).</p> <p>Le iscrizioni saranno aperte dal 13 ottobre 2020 al 30 ottobre 2020</p> <p>Il soggetto che invia la domanda per posta o email è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.</p> <p>Per informazioni rivolgersi dal lunedì al venerdì ore 9,00-13,00 e lunedì e giovedì anche 15,00-17.30 a: Ass. CORAlI, via Santa Barbara 43 - Livorno Tel: 0586219590 – email: orientamento.asscorali@gmail.com</p> <p>Per consegnare le iscrizioni a mano o per posta in via Santa Barbara 43 Livorno (nei succitati orari) o per mail all'indirizzo iscrizioni.asscorali@gmail.com con la dicitura "ISCRIZIONE PASSEPARTOUT-AIUTOCUOCOI"</p>
<p>FREQUENZA DEL PERCORSO</p>	<p>Il corso è gratuito. La frequenza è obbligatoria per almeno il 70% delle ore complessive dell'intervento formativo.</p>
<p>CERTIFICAZIONE FINALE</p>	<p>A seguito del superamento delle verifiche intermedie di apprendimento verrà rilasciato un attestato di frequenza.</p>