

AVVISO PUBBLICO PER IL FINANZIAMENTO DI PERCORSI FORMATIVI VOLTI ALLA CERTIFICAZIONE DI PROFILI DI QUALIFICAZIONE INSERITI NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (RRPQ) RISPONDENTI AI FABBISOGNI DI COMPETENZE ESPRESSE DAI DATORI DI LAVORO IN AMBITO REGIONALE

Corso gratuito per Addetto alle attività di cucina

Profilo di qualificazione RRPQ n. 150 - Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione - EQF 3

Requisiti di accesso

L'offerta formativa di cui al presente Avviso è rivolta esclusivamente a destinatari in possesso, in **data antecedente alla presentazione della DPT**, dei seguenti requisiti:

- 1) essere residenti o domiciliati nella Regione Autonoma della Sardegna;
- 2) aver compiuto il diciottesimo anno di età;
- 3) essere disoccupati (ai sensi del combinato disposto dell'art. 19 del D.Lgs. n. 150/2015 e dell'art. 4, comma 15-quater del D.L. n. 4/2019) e aver reso ai Centri per l'impiego operanti nel territorio regionale la dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID);
- 4) avere un titolo di studio adeguato all'accesso al percorso formativo che non potrà essere inferiore al livello immediatamente precedente a quello in uscita del profilo 23, eventualmente anche a seguito di validazione e certificazione delle competenze ai sensi della DGR 3/28 del 27.1.2023/24;
- 5) aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP), ai sensi del D.Lgs 150/15 art. 20 e s.m.i. - D.L. n. 4/19 convertito con L. n. 26/19 e s.m.i. - D.M. 5/11/2021 G.U. 306 del 27/12/21, e che il medesimo sia in corso di validità.

Sedi corsuali e DCT per iscrizioni on line

SEDE	CONTATTI TELEFONICI
Tortolì - Via Mons. Virgilio, 91	078 2623088 - 070 15243441 Cell: 346 5027733
Decimomannu - Via San Giacomo, 4	078 2623088 - 070 15243441 Cell: 346 5027733
Olbia - Via Sangallo, 67	078 2623088 - 070 15243441 Cell: 346 5027733
Sanluri - Via Antonio Gramsci	078 2623088 - 070 15243441 Cell: 346 5027733
Oristano - Via San Francesco D'Assisi, 16/C	078 2623088 - 070 15243441 Cell: 346 5027733
Iglesias - Via XX Settembre, 12	078 2623088 - 070 15243441 Cell: 346 5027733
Sassari - Z. I. Predda Niedda str. 29	078 2623088 - 070 15243441 Cell: 346 5027733
Siniscola - Via Barbagia, 5	078 2623088 - 070 15243441 Cell: 346 5027733



R & M Servizi Srl
Ricerca & Management



Durata del percorso formativo

Il percorso ha la durata di 396 ore totali, di cui:

- 288 ore teorico-pratiche (di cui n. 25 di competenza imprenditoriale e n. 20 di competenza digitale)
- 108 ore di WBL

Indennità e rimborsi

Ai destinatari è riconosciuta un'indennità di frequenza pari a € 2,00/ora e un'ulteriore indennità parametrata all'indennità di frequenza e al tempo medio di viaggio calcolato sul sito www.viamichelin.it

L'indennità di frequenza sarà erogata con le seguenti modalità:

- 70% con cadenza mensile solo nel caso in cui il destinatario abbia frequentato almeno l'80% delle ore previste nel mese di riferimento;
- il restante importo a saldo relativo ad ogni mensilità sarà erogato solo nel caso in cui il destinatario superi l'esame di certificazione delle competenze.

Modalità di iscrizione

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà:

- Accedere nella homepage del portale www.sardegnavero.it, selezionare il link "Accedi/Registrati" e autenticarsi alla propria area riservata;
- Selezionare il link "Area servizi" posto nel menù di navigazione di sinistra, e poi il link "Formazione";
- Selezionare il link "Cerca Profilo di Qualificazione";
- Selezionare il pulsante "PROCEDI";
- Selezionare dai Menù a tendina obbligatori (*): Area territoriale (es. Città Metropolitana di Cagliari), Settore (es. Servizi socio sanitari), Profilo (es. Assistente familiare), come da tabella sotto riportata;
- Inserire il CODICE PERCORSO che verrà indicato dall'Agenzia Formativa.

Descrizione della figura professionale

Supporta il personale responsabile della cucina (cuoco e chef) nella preparazione e nella proposizione estetica dei piatti da servire alla clientela, pesando e pulendo gli ingredienti, pulendo e tagliando frutta e verdura, preparando piatti semplici e/o decorando e guarnendo i piatti prima della somministrazione. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, verificando lo stato di conservazione dei prodotti alimentari e le esigenze di approvvigionamento, e della cura ed igiene degli ambienti, dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili della cucina. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale. Può essere specializzato nella decorazione di alcuni piatti e incaricato della manutenzione di una parte delle stoviglie (vetreria, argenteria).



R & M Servizi Srl
Ricerca & Management



Contesto di esercizi

Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente - talvolta a carattere stagionale - sia nelle imprese di media e grande dimensione (aziende di ristorazione collettiva: mense aziendali, scolastiche, ospedaliere; strutture alberghiere con servizio ristorante o grandi ristoranti strutturati) che in contesti di piccole imprese (trattorie, pizzerie e piccoli ristoranti in genere). Svolge attività di tipo esecutivo, individualmente ma anche in team. Si relaziona con lo chef di cucina, il cuoco, il maître e lo staff di cucina.

Competenze certificate

- 1) **ADA/UC 1424/615 Allestimento e pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina:** Preparare, pulire e riordinare la cucina e le relative attrezzature necessarie nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti.
- 2) **ADA/UC 1425/616 Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base:** Effettuare le diverse lavorazioni delle materie prime e le preparazioni di base, supportando l'attività del cuoco e seguendone le indicazioni, e rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.
- 3) **ADA/UC 9999805/1420 Approvvigionamento, conservazione e stoccaggio delle materie prime:** Curare la conservazione e lo stoccaggio, segnalando le eventuali esigenze di approvvigionamento ai responsabili delle forniture, di generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi
- 4) secondo i principi, le procedure e le disposizioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, nonché verificare la rispondenza delle merci consegnate dai fornitori sia in termini quantitativi che qualitativi.
- 5) **ADA/UC 9999806/1421 Preparazione e decorazione di piatti semplici:** Preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura, sistemazione e decorazione dei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati.

A conclusione dei percorsi, la Regione Sardegna rilascerà una Certificazione delle competenze acquisite, che coprirà l'intero profilo di qualificazione. Questa certificazione sarà ottenibile solo dopo aver superato l'esame finale, al quale si potrà accedere solamente se non si supererà il 20% di assenze per singola UC e l'80% sull'intero percorso.



R & M Servizi Srl
Ricerca & Management

