



Regione Liguria

Nell'ambito della Linea 1 ASSE 1 Ob. Spec. 2 – OCCUPAZIONE - Programma Operativo Regione Liguria 2014-2020 l'ATS SIGNUM, FAIMPRESA e FONDAZIONE CAMPUS STUDI DEL MEDITERRANEO organizza presso la sede Signum di Imperia via De Marchi 8 18100 Imperia un corso per:

“AIUTO CUOCO CON SPECIALIZZAZIONE IN SERVIZIO COLAZIONI” DESTINATARI: n° 10

REQUISITI: per potersi iscrivere al corso, i partecipanti devono essere:

- giovani e adulti disoccupati (e/o in stato di non occupazione)* I candidati dovranno essere in possesso di qualifica triennale e/o diploma di scuola media superiore o secondaria di 2° grado

Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni.

*La condizione di non occupazione fa riferimento alle persone che, ai sensi del D.Lgs.150/2015 e della Circolare del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali 34/2015, non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o autonoma ovvero a coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricavano un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione. Tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800.

DURATA: n° 220 ore di cui 154 di formazione teorico pratica e 66 di stage

al termine del corso verrà rilasciato attestato di *Frequenza*

Per accedere al corso gli interessati dovranno presentare apposita domanda di iscrizione presso:

Signum via De Marchi 8 18100 Imperia

Faimpresa Viale Matteotti 132 18100 Imperia tel 0183 272862

Dalle ore 09.00 del 26 Agosto 2019 fino alle ore 12 del 18 Ottobre 2019 dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 12.00

PROFILO PROFESSIONALE: Il corso forma la figura professionale dell' Aiuto cuoco che è una figura esecutiva che garantisce il supporto al cuoco durante le fasi di preparazione dei piatti. Le sue attività possono comprendere: preparare gli alimenti e curare la pulizia della cucina e degli alimenti secondo le indicazioni del cuoco, pesare e preparare gli ingredienti, pulire e tagliare frutta e verdura, preparare piatti semplici, pulire gli utensili da cucina, pulire e mettere in ordine ripiani, magazzino, cella frigorifera. Può essere specializzato nella decorazione di alcuni piatti e incaricato della manutenzione di una parte delle stoviglie (vetreria, argenteria).

Al termine delle attività formative le competenze acquisite sono

Essere in grado di applicare criteri di dosaggio degli ingredienti

Essere in grado di selezionare gli ingredienti alimentari

Essere in grado di applicare tecniche di pulitura e di taglio degli ingredienti alimentari

Essere in grado di applicare tecniche di preparazione e di cottura dei cibi

NOTE: I candidati per essere ammessi al corso dovranno sostenere apposite prove attitudinali ed in tale sede saranno verificati i requisiti soggettivi per la partecipazione al corso.

Presso Signum via De Marchi 8, CONFCOMMERCIO Imperia Viale Matteotti 132 18100 IM gli interessati possono verificare i contenuti e le modalità della selezione. Per ulteriori approfondimenti del bando si rimanda alla relativa scheda informativa. Il bando, la scheda informativa e la domanda di iscrizione possono anche essere scaricate dal sito:

www.signumformazione.it

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA



FONDAZIONE CAMPUS