

OBIETTIVO TEMATICO 8 – PRIORITA' DI INVESTIMENTO 8.1

PROCEDURA PRESENTAZIONE JUST IN TIME

OFFERTA FORMATIVA 2018

**PROFESSIONE CHEF
TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE**

Attestato rilasciato	CERTIFICATO di Qualifica Professionale (ai sensi della DGR 739/2013) “OPERATORE DELLA PRODUZIONE PASTI UC 1 – Progettazione menù UC 2 – Composizione specialità culinarie UC 3 – Proposizione estetica degli elaborati culinari UC 4 – Ideazione e sviluppo ricette
Contenuti del percorso	<ol style="list-style-type: none">1. Introduzione al corso, accoglienza e preparazione allo stage – 12 ore2. Sicurezza sui luoghi di lavoro – 8 ore3. Sicurezza alimentare ed igiene degli alimenti, normativa in materia di HACCP e allergeni – 24 ore4. Merceologia e caratteristiche nutrizionali di prodotti, prodotti per celiaci - 24 ore5. La relazione con la clientela, esigenze “specifiche” tra mode ed intolleranze – 18 ore6. Degustazione e abbinamento vino-cibo – 24 ore7. Le eccellenze gastronomiche locali e la valorizzazione del territorio – 32 ore8. Ideazione e progettazione menù “classici” ed “innovativi” – 40 ore9. Scelta e lavorazione materie prime e tecniche di cottura – 68 ore10. La preparazione dei piatti: tradizionali, tipici, rispondenti ad esigenze “specifiche” – 76 ore11. Decorazione e presentazione elaborati culinari – 28 ore12. Stage – 240 ore
Sede di svolgimento	ISCOM Ferrara c/o Laboratorio didattico Borgo Le Aie – Via Provinciale, 15 - 44019 Gualdo (FE)
Durata e periodo di svolgimento	600 ore, delle quali 360 ore di teoria e 240 ore di stage Da maggio a dicembre 2019
Numero partecipanti	12
Destinatari e requisiti d’accesso	Requisiti formali Requisiti FORMALI: essere maggiorenni; non essere occupati; aver assolto l’obbligo di istruzione e il diritto-dovere all’istruzione e formazione; avere residenza o domicilio in Regione Emilia-Romagna in data antecedente l’iscrizione al percorso; esperienza lavorativa non coerente o irrilevante. Requisiti sostanziali Requisiti SOSTANZIALI: Conoscenza della lingua italiana (per candidati stranieri) I requisiti verranno verificati tramite esame documentale del CV o della autocertificazione dei requisiti minimi formali di accesso al percorso formativo richiesti. Per i candidati extra UE: allegare anche Permesso di Soggiorno in regola con la normativa vigente.
Iscrizione	<u>Entro il 12 aprile 2019</u> Iscrizioni presso i nostri uffici oppure on-line al sito www.iscomfe.it

Criteri di selezione	<p>I candidati, in possesso dei requisiti formali e sostanziali, dopo esame documentale, saranno ammessi al percorso. In caso il numero degli iscritti ammissibili superi il numero dei posti disponibili per accedere al percorso formativo, verrà avviata una selezione. La selezione avverrà in due fasi: 1. un test scritto tecnico/contenutistico a risposta chiusa, volto a verificare le conoscenze generali relative alla produzione alimentare maturate o all'interno di percorsi scolastici o durante esperienze lavorative o sviluppate autonomamente; 2. Colloquio conoscitivo e motivazionale individuale volto a verificare il proprio progetto personale rispetto al percorso formativo proposto.</p> <p>Al termine delle prove verrà affissa una graduatoria presso ISCOM FERRARA</p>
Ente di formazione	<p>Cod. Org. 283 ISCOM E.R. Soggetto Referente Cod. Org. 284 Iscom Ferrara Partner Attuatore</p>
Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso	<p>ISCOM E.R. Soggetto Presentatore e Titolare dell'operazione ISCOM FERRARA Ente Attuatore e Gestore del Percorso Formativo</p> <p>AZIENDE PARTNER: SAMA SRL RISTORANTE DA ROBERTO DI VERONESI ROBERTO "AL FRATTINO" MA.CRI SRL "SCACCIANUVOLE" DI LUDERGNANI GAIA ANTICA OSTERIA DELLE VOLTE DI CAPATTI SANDRA COOPERATIVA SOCIALE IL GERMOGLIO SOC COOP ONLUS "IL CRISTALLO" AL FAIROUZ SRL RISTORANTE SOMBRERO DI BERSANETTI LUISA & C. SNC OSTERIA DEGLI ULIVI DI TRAVAGLI PASQUALE</p> <p>PROMOTORI: Ascom Confcommercio di Ferrara FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi della Provincia di Ferrara FIPE EMILIA-ROMAGNA F.A.I.T.A. ASSOCIAZIONE REGIONALE CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI DELL'EMILIA ROMAGNA</p>
Contatti	<p>Referenti: Manfrini Serena – Avanzi Barbara info@iscomfe.it Tel. 0532-234272/274 Sito web: ww.iscomfe.it</p>
Riferimenti	<p>Operazione Rif P.A. 2018-10893/RER/1 "PROFESSIONE CHEF TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE" approvata con DGR n. 217 Regione Emilia-Romagna del 11/02/2019 e cofinanziata con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna.</p>