

SCHEMA DI ISCRIZIONE AL CORSO

Autocertificazione dei requisiti minimi formali di accesso al percorso formativo dei partecipanti
(ai sensi del DPR 445/200 art. 46-47)

PROFESSIONE CHEF TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE 600 ore di cui 360 di aula e 240 di stage

Rif. PA 2018-10893/RER/1 approvato con D.G.R. n. 217 del 11/02/2019

nb.: tutti i dati richiesti sono obbligatori

COGNOME E NOME _____

CODICE FISCALE _____

NATO/A A _____ PROV _____ IL ____/____/____

RESIDENTE A _____ PROV _____ CAP _____

VIA _____ N° _____

DOMICILIATO/A A _____ PROV _____ CAP _____

VIA _____ N° _____

CITTADINANZA _____ SESSO M F

CEL _____ E-MAIL _____

CHIEDE

DI ESSERE AMMESSO/A ALLA SELEZIONE PER IL CORSO

PROFESSIONE CHEF TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

DICHIARA

- di essere in possesso del seguente titolo di studio di: _____ conseguito in data _____ c/o Istituto _____
- di essere nella seguente posizione occupazionale:
 - disoccupato/a (indicare da quando) _____
 - inoccupato/a (che non ha mai avuto un contratto di lavoro)
 - Iscritto/a presso il centro Servizi per l'Impiego di _____ dal _____

Per i cittadini extracomunitari:

- di essere in possesso di regolare permesso di soggiorno (**da allegare**)
- di essere in possesso di titolo di studio equivalente richiesto dal bando
- di essere a conoscenza che, a norma dell'art. 26 della legge n. 15 del 04/01/1968, "le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi nei casi previsti dalla legge sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi penali in materia".
- Prende atto che la scadenza per le iscrizioni è il **12/04/2019**.
- Unisce alla presente curriculum vitae e copia del documento d'identità.

Accetta le seguenti condizioni generali di iscrizione ai corsi:

La probabile data di inizio del corso sarà fornita a puro titolo indicativo. Iscom Ferrara si riserverà, qualora non sia raggiunto il numero minimo di partecipanti, di posticipare la data di inizio.

Data

Firma



Unione europea
Fondo sociale europeo



PERCORSO DI FORMAZIONE FINANZIATO PER NON OCCUPATI RESIDENTI O DOMICILIATI IN REGIONE EMILIA-ROMAGNA

PROFESSIONE CHEF TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

600 ore totali di cui 360 di aula e 240 di stage

Rif. PA 2018-10893/RER/1 approvato con D.G.R. n. 217 del 11/02/2019

OBIETTIVI E CONTENUTI DEL CORSO

Il percorso Professione Chef Tra Tradizione e Innovazione è finalizzato al riconoscimento della qualifica di "Operatore della Produzione Pasti". La figura in esito al percorso acquisirà conoscenze sia per la realizzazione delle preparazioni tipiche della tradizione e del territorio, sia in merito alle nuove tendenze ristorative che mirano a soddisfare un pubblico sempre più esigente ed attento alla provenienza e composizione degli alimenti, alla salute ed al benessere, rappresenta una risposta alle richieste di professionalità delle aziende del territorio.

CONTENUTI: Introduzione al corso, accoglienza e preparazione allo stage (12 ore); Sicurezza sul lavoro (8 ore); Sicurezza alimentare ed igiene degli alimenti, normativa in materia di HACCP e allergeni (24 ore); Merceologia e caratteristiche nutrizionali di prodotti, prodotti per celiaci (24 ore); La relazione con la clientela, esigenze specifiche tra mode ed intolleranze (24 ore); Degustazione e abbinamento vino-cibo (24 ore); Le eccellenze gastronomiche locali e la valorizzazione del territorio (32 ore); Ideazione e progettazione menù "classici" ed "innovativi" (40 ore); Scelta e lavorazione materie prime e tecniche di cottura (68 ore); La preparazione dei piatti: tradizionali, tipici, rispondenti ad esigenze alimentari "specifiche" (76 ore); Decorazione e presentazione elaborati culinari (28 ore); Stage (240 ore).

DESTINATARI

12 candidati non occupati in possesso dei seguenti requisiti. **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:** conoscenza della lingua italiana (per candidati stranieri)

DESCRIZIONE PROFILO

L'Operatore della produzione pasti L'Operatore della produzione pasti è in grado di progettare e realizzare ricette e menù per diverse specialità culinarie, di valorizzare l'immagine del prodotto culinario da presentare e di garantire gli standard di qualità e gusto prefissati, utilizzando tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti.

ATTESTATO RILASCIATO

Al termine del percorso formativo, con almeno il 70% di frequenza, in esito alla prova d'esame verrà rilasciato un **CERTIFICATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE** relativo alla Qualifica di "**OPERATORE DELLA PRODUZIONE PASTI**" (ai sensi della DGR 739/2013).

CRITERI DI SELEZIONE

I candidati, in possesso dei requisiti formali e sostanziali 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 avrà due fasi: 1. un test scritto tecnico/contenutistico a risposta chiusa, volto a verificare le conoscenze generali relative alla produzione alimentare comunque acquisite; 2. Colloquio conoscitivo e motivazionale individuale.

PERIODO e SEDE DI SVOLGIMENTO

APRILE - DICEMBRE 2019

Laboratorio didattico c/o **Borgo Le Aie**, Via Provinciale, 15 - 44019 Gualdo (FE)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE:

GRATUITO

cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna

Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 12/04/2019 a:
ISCOM Ferrara, Via G. Baruffaldi n. 14/18, TEL. 0532 234272/274
Brevi manu o a mezzo e-mail a: iscomfe@ascomfe.it