



Costruisci il tuo futuro.
Scegli il tuo lavoro.

leFP

"Percorsi Triennali
di Istruzione e
Formazione
Professionale"
Dopo la terza
media

Programma Operativo Regionale FSE 2014-2020
Regione Autonoma della Sardegna
Asse Prioritario 3 - Istruzione e Formazione
CCI2014IT05SFOP024

CORSO triennale per CUOCO

RIVOLTO AI GIOVANI DAI 14 AI 16 ANNI



Gratuito

Cos'è l'IeFP

Il sistema scolastico italiano pretende l'obbligo di frequenza scolastica fino al 16° anno di età. Tale obbligo può essere assolto con:

- 1) Iscrizione e frequenza del primo biennio di una qualsiasi classe di istituto superiore.
- 2) Iscrizione e frequenza di un corso di qualifica professionale programmato, gestito e finanziato dalla Regione.

La Regione Sardegna dà a tutti i ragazzi che hanno terminato la 3^a media l'opportunità di scegliere un corso di qualifica regionale, alla conclusione del quale:

- 1) Si avrà un attestato di qualifica valido nel mercato del lavoro regionale, nazionale ed europeo.
- 2) Si avrà acquisito un mestiere "pratico" in base al quale si potrà essere regolarmente assunti da una Ditta o da un Ente Pubblico, oppure, per chi volesse, aprire una propria impresa.
- 3) Rientrare nel sistema scolastico statale risultando riconosciuti gli anni di qualifica, per cui frequentare il corso di qualifica sarà equivalente alla frequenza, per gli stessi anni, delle scuole superiori.

Il corso regionale IeFP (Istruzione e Formazione Professionale) è gestito in ogni aspetto; infatti la regione non solo paga il corso e i suoi docenti, ma fornisce gratuitamente libri, materiale didattico vario (penne, quaderni, compassi, ecc.), rimborsi viaggio, ecc.

Il sistema regionale di leFP (Istruzione e Formazione Professionale) è una grande opportunità per tutte le famiglie sarde, riassunto:

- a) E' un'alternativa concreta e utile per i ragazzi che non intendono proseguire gli studi.
- b) Garantisce una qualifica valida nel mercato del lavoro.
- c) Fa imparare un mestiere ai ragazzi che frequentano.
- d) Consente di rientrare nella scuola pubblica senza perdere anni (spesso i ragazzi, passata l'età dell'adolescenza, si dimostrano di nuovo interessati alla scuola).
- e) E' garantito e speso totalmente.

Le Agenzie Formative **Techne** e **R&M Servizi** propongono e realizzano, per conto della Regione Sardegna, il seguente corso di qualifica:



CUOCO
Operatore della ristorazione

A chi è rivolto

Giovani residenti in Sardegna, di età compresa fra i 14 anni e i 17 anni non compiuti e in possesso della licenza media.

CERTIFICAZIONE E QUALIFICAZIONE

Al termine del triennio il corso consente di acquisire una **Qualifica di Operatore Professionale** (3° livello europeo EQF), previo superamento dell'esame finale, rilasciata dalla Regione e riconosciuta a livello europeo.

INDENNITA'

La frequenza del corso è **gratuita**. Agli allievi saranno erogate le indennità di viaggio, quantificate in misura proporzionale al tempo medio di viaggio, per ciascuna giornata di effettiva presenza. Saranno inoltre forniti i libri e tutti i materiali didattici necessari.

PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

Il modulo di iscrizione, il regolamento e la scheda del corso sono disponibili sul sito dei soggetti proponenti www.techne.org | www.formazione.sardegna.it

La domanda di iscrizione, corredata obbligatoriamente dalla documentazione richiesta, deve essere redatta esclusivamente sul modulo predisposto dal RT e deve pervenire tramite PEC a rmservizisrl@pec.it o a mano o tramite raccomandata A/R a:

R&M SERVIZI SRL

**Via Monsignor Virgilio, n. 91
08048 - Tortolì (NU)**

Presentazione del corso

L'OPERATORE DELLA PREPARAZIONE PASTI

Il settore della ristorazione risulta soggetto ad una veloce azione di turn over, in quanto le migliori professionalità riescono ad avere migliore e più remunerata collocazione anche in altre regioni italiane.

Ciò ha determinato la scelta della figura di cuoco quale ambito di recupero della dispersione scolastica e, ad un tempo, di reale possibilità di inserimento lavorativo concreto post-percorso.

Sul fronte dell'offerta formativa va segnalato che negli ultimi anni non si sono registrati corsi per cuoco in quantità apprezzabile, né da parte della programmazione regionale né da parte della formazione autofinanziata.

Di conseguenza la proposta di formare cuochi da immettere sul mercato del lavoro rappresenta sia una risposta formativa ai giovani, ama anche una risposta al mercato del turismo, in particolare, che abbisogna di addetti sempre più formati ed in numero crescente.

L'analisi fotografa pertanto mostra un territorio che necessita di attivare azioni volte a prevenire e contrastare molto concretamente l'abbandono e la dispersione scolastica, attraverso percorsi formativi mirati ad aree realmente capaci di supportare sviluppo produttivo, che rendano più attrattiva l'offerta scolastica, promuovendo possibilità formative e/o professionali finalizzate ad una effettiva integrazione sociale e occupazionale.

LA PROFESSIONE

L'operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala. Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Preparazione pasti" sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.



SBOCCHI PROFESSIONALI

Lavora di norma come dipendente o come gestore di un'impresa di ristorazione (ristoranti, alberghi, mense di ospedali, aziende e altre comunità). Svolge la sua attività in modo esecutivo, sotto la direzione e supervisione del capocuoco o chef a cui si relaziona direttamente, e coordinandosi con lo staff di cucina e di sala per rispettare i tempi di servizio ai clienti.

Piano di studi

TECNICO PROFESSIONALE

Lingua e letteratura italiana
Laboratorio di comunicazione
Inglese
Matematica
Scienze integrate
Informatica
Educazione alla salute
Geostoria
Transizione al lavoro
Diritto ed economia

TRASVERSALE OBBLIGATORIO

Cittadinanza attiva e pari opportunità
Igiene e salvaguardia ambientale
Qualità e sicurezza del lavoro

COMPETENZE DI BASE

Gestione degli approvvigionamenti delle cucine
Tecniche di conservazione delle materie prime
Principi di igiene e organizzazione degli ambienti, attrezzature e utensili di cucina
Trattamento delle materie prime e predisposizione preparazioni di base
Operazioni di preparazione alimenti e pasti pronti per il cliente finale
Normativa HACCP
Stage
Impresa formativa simulata (IFS) (STAGE)

DURATA

Triennale - 2970 ore complessive (990 per annualità)
Il corso si svolgerà al mattino.

SEDE DEL CORSO

Tortoli (NU)

Come raggiungerci

Tortoli (NU)
Via Monsignor Virgilio, 91



Via Monsignor Virgilio, 91
08048 - Tortoli (NU)

TEL. 0782 623088 - FAX 0782 222780 - EMAIL info@rmservizi.it

SITO WEB www.formazione.sardegna.it

