



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo



Repubblica Italiana



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE

ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

**AVVISO
PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI MIRATI AL REINSERIMENTO
OCCUPAZIONALE E AL RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITA' DEI LAVORATORI
di cui alla Deliberazione della Giunta regionale n. 43/25
del 28.10.2014 e ss.mm.ii**

**Linea 2: interventi formativi finalizzati alla certificazione delle competenze a favore
di destinatari disoccupati.**

CUOCO sede di Selargius – Su Planu - 800 ore di cui 300 ore di stage in azienda

Codice corso da presentare al Centro per l'Impiego: 2016L2SO93 - 125

- **Indennità di frequenza:** € 2.00 all'ora corrisposta agli allievi che hanno frequentato almeno il 30% di ore corsuali in rapporto alle effettive ore di presenza risultanti dai registri.
- **Indennità di viaggio:** se prevista è corrisposta secondo i parametri indicati nell'Avviso di cui alla Deliberazione della Giunta regionale n. 43/25 del 28/10/2014 e ss.mm.ii.

Descrizione

Cura la preparazione e cottura dei cibi di un'impresa di ristorazione. Realizza le pietanze secondo il ricettario e le indicazioni dello chef, valutando costantemente i tempi di lavoro, in relazione alle richieste provenienti dalla sala. Ha la funzione di garantire la qualità dei menù e dei singoli piatti, sia in termini di preparazione che di presentazione, anche scegliendo personalmente le materie prime da utilizzare. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale

Programma

1	Accoglienza
2	Lingua Inglese
3	Pari opportunità
4	Caratteristiche e proprietà organolettiche degli alimenti
5	Sicurezza sui luoghi di lavoro
6	Primo soccorso
7	Lotta antincendio rischio medio
8	Mondo del lavoro, imprenditorialità e progettualità
9	Elementi di enogastronomia e ricette della cultura gastronomica
10	Assistenza al cliente: tecniche di comunicazione
11	Approvvigionamento materie prime
12	Composizione del menù
13	Prima colazione e buffet
14	Modalità di presentazione guarnizione e decorazione dei piatti
15	Gli antipasti e i contorni
16	I primi patti
17	I secondi piatti: le carni
18	I secondi piatti: Il pesce
19	I dolci e i dessert
20	Attrezzature e tecniche di sporzionatura degli alimenti
21	Igiene e HACCP



ISTITUTO SARDO PER LA FORMAZIONE COOPERATIVA Soc. Coop. a r.l.

AGENZIA FORMATIVA ACCREDITATA presso la REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA codice n° Y00037

Sede Sociale e Amministrativa: 09047 Selargius - via Efsio Loni, 6 Loc. Su Planu

tel. 070.541165 - fax 070.7333109 - Partita I.V.A. 01378410920

Web: <http://www.isforcoop.coop> - E-Mail: isforcoop@pec.it isforcoop@isforcoop.coop