



Unione europea
Fondo sociale europeo



COMPETENZE PER OPERATORE DELLA PRODUZIONE PASTI

TERMINE ISCRIZIONI: 28/09/2018

PROFILO PROFESSIONALE	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. Il profilo verrà sviluppato con particolare attenzione alla conoscenza di prodotti del territorio, combinazioni ed utilizzo di prodotti in un'ottica di servizio al cliente/turista, attento e diversificato.
CONTENUTI DEL PERCORSO	<ul style="list-style-type: none"> -Ruolo e contesto del profilo professionale -Sicurezza generale e specifica – rischio alto -English for tourism & restaurant -Tecnica e pratica di cucina -Ricette, enogastronomia e salute -Customer care e -Relazione con il cliente -Costi e budget -Enogastronomia e turismo -Stage
DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO	<p>Il progetto è rivolta a 12 persone non occupate in possesso dei seguenti requisiti:</p> <p>REQUISITI FORMALI:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro presso un centro per l'impiego dell'Emilia Romagna -Residenza o domicilio in Regione Emilia Romagna; -Assolvimento dell'obbligo del diritto e dovere all'istruzione e/o formazione - per gli stranieri: possesso di regolare permesso di soggiorno <p>REQUISITI SOSTANZIALI:</p> <ul style="list-style-type: none"> -La conoscenza della lingua inglese verrà valutata attraverso appositi test scritti, inoltre per gli stranieri verrà valutata anche la lingua italiana, sempre attraverso appositi test scritti <p>MODALITA' DI ISCRIZIONE:</p> <p>Il modulo di adesione, reperibile sul sito www.irecoop.it, dovrà giungere in formato originale compilato e completo di tutti gli allegati richiesti c/o Irecoop sede Ravenna entro le ore 18.00 del giorno 13/09/2018.</p>
NUMERO PARTECIPANTI	12
CRITERI DI SELEZIONE	<p>La selezione, previo accertamento dell'identità dei partecipanti, prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Test cultura generale



Unione europea
Fondo sociale europeo



	<p>-Colloquio individuale / motivazionale.</p> <p>La graduatoria finale sarà pubblicata sul sito www.irecoop.it, affissa presso la sede dell'ente ed inviata ai contatti mail dei candidati. Le prove di selezione si svolgeranno indicativamente 15 giorni prima dell'avvio del corso e saranno comunicate ai candidati con congruo anticipo.</p> <p>La selezione si terrà il 01, il 2 e il 03 Ottobre 2018 presso la sede di Irecoop Ravenna in Via Galilei 2 a Faenza (RA)</p>
DURATA E FREQUENZA	Il corso è di complessive 350 ore di cui: 210 di aula e 140 di stage in azienda.
PERIODO DI SVOLGIMENTO	Ottobre 2018 – Febbraio 2019 (periodo indicativo). Il periodo di svolgimento potrà subire variazioni in base a mutate esigenze di programmazione.
ATTESTATO RILASCIATO	Al termine del percorso, <u>previo superamento dell'esame finale</u> , verrà rilasciato un certificato di competenze relativo alle UC 1 "Ideazione e sviluppo ricette" e UC 2 "Progettazione menù" (ai sensi della DGR 739/2013).
RIFERIMENTI DI APPROVAZIONE	RIF.PA 2017-9346/RER Operazione "FOOD AND TOURISM", progetto 1 "COMPETENZE PER OPERATORE DELLA PRODUZIONE PASTI", approvato con Deliberazione di Giunta Regionale n. 573 del 23/04/2018 co-finanziata dal Fondo sociale europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna.
COSTO	Gratuito
ISCRIZIONI ED INFORMAZIONI	IRECOOP E.R. Soc. Coop. sede di Ravenna, Via Galilei N° 2, 48018, Faenza (RA) Referente: Ercolani Daniela Tel. 0546.665523 Email: ercolanid@irecoop.it - sede.ravenna@irecoop.it

SONO PARTNER DEL PROGETTO:

GEMOS SOC.COOP, BOTTEGHE E MESTERI SOC.COOP.