



REGIONE DEL VENETO



**FSE DGR 2033/10
INVESTIAMO PER IL VOSTRO FUTURO**



Centro Polifunzionale
Don Calabria
Area Formativa

Percorso di formazione per cuochi-pasticceri

CUP 783/1/1/2033/2010

Percorso formativo per addetto/a alla pulizia generale non specializzata di edifici

CUP 783/1/2/2033/2010

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Centro Polifunzionale don Calabria
Servizio di formazione per adulti e per le imprese
Via San Marco 121 - 37138 Verona

Telefoni ☎ 045 – 8184.401 045- 8184.440
(orario: il lunedì e giovedì 08.30 – 12.30
martedì e mercoledì 14.30 – 16.30)

E mail ✉ formazioneadulti@centrodoncalabria.it

Sito web: www.centrodoncalabria.it



Centro Polifunzionale
Don Calabria
Area Formativa

Approvati con D.D.R. n. 1889 del 24/12/2010 selezionato nel
quadro del Programma Operativo 2007/2013 cofinanziato dal
Fondo Sociale Europeo con DGR 2033 del 03/08/2010, sulla
base dei criteri di valutazione approvati dal Comitato di
sorveglianza del Programma

CORSO PER CUOCHI PASTICCERI

CUP 783/1/1/2033/2010

Obiettivi

L'obiettivo principe del corso è creare la figura dell'operatore di cucina con competenze di aiuto cuoco e aiuto pasticciere, specializzato nella preparazione di piatti tipici della tradizione veneta e veronese, sia dolci che salati.

Gli obiettivi specifici che si intendono perseguire sono

- Sviluppare le competenze legate alla gestione di una cucina (aziendale, trattorie, agriturismi, etc.).
- Conoscere le fasi evolutive della produzione, trasformazione, preparazione, presentazione e somministrazione delle produzioni tipiche locali con particolare attenzione a quelle dolci (torte, paste, etc)
- Fornire le conoscenze necessarie per promuovere e valorizzare la cucina tipica regionale con particolare riferimento ai piatti tipici dolci e salati della tradizione veronese.
- Conoscere la micro lingua legata al contesto professionale.
- Conoscere la legislazione inerente le norme di sicurezza da applicare alle strutture ristorative.
- Qualificare e rivalutare il rapporto esistente tra azienda, mercato del lavoro, prodotto offerto e cliente.

Articolazione del percorso formativo

- Fasi evolutive della ristorazione - contesto territoriale e locale – **8 ore**
- Tecniche di produzione, tecniche di servizio; geografia culturale; storia del vino; i prodotti e le produzioni tipiche; i piatti della tradizione – **25 ore**
- Realizzare menu completi - **25 ore**
- Verificare, predisporre, ed effettuare il servizio di erogazione dei cibi – **24 ore**
- Igiene degli alimenti - **8 ore**
- Legislazione e sicurezza – **10 ore**
- Auto imprenditorialità – **10 ore**
- Competenze trasversali - **20 ore**
- Stage – **80 ore**

INFORMAZIONI COMUNI AI DUE PERCORSI FORMATIVI

Destinatari

I corsi sono rivolti a persone maggiorenni disoccupate/inoccupate, in particolare persone che a seguito della crisi occupazionale sono state espulse dal mercato del lavoro e che presentano forti difficoltà di reinserimento a causa di competenze professionali limitate e bassa scolarità.

Presentazione delle domande di ammissione alla selezione

Le domande potranno essere presentate da lunedì 21 febbraio 2011 a sabato 12 marzo 2011 presso il front office della Formazione Adulti del Centro Polifunzionale Don Calabria sito in Via San Marco, 121 37138 Verona.

Modalità di selezione

Questionario sulle principali materie tecnico professionali di settore e colloquio con orientatori esperti per accertare le motivazioni dei candidati.

Articolazione del percorso formativo

130 ore di attività formative e 80 ore di stage in azienda.

Frequenza

È obbligatorio il raggiungimento di almeno il 70% di presenza sul totale monte ore dell'intervento formativo.

Condizione economiche

I corsi sono gratuiti. E' prevista una borsa di studio dopo la conclusione di corso di 3 euro per ogni ora frequentata

Certificazione rilasciata

Attestato di Frequenza

ADDETTI ALLE PULIZIE GENERALE NON SPECIALIZZATA DI EDIFICI

CUP 783/1/2/2033/2010

Obiettivi

L'obiettivo principe del corso è creare la figura di un operatore che si occupi di pulizia e semplici servizi per le aziende.

Gli obiettivi specifici che si intendono perseguire sono

- Sviluppare le competenze legate alla gestione della pulizia di situazioni sia di tipo abitativo che industriali
- Conoscere il processo di igienizzazione delle strutture sia abitative che industriali
- Conoscere la micro lingua legata al contesto professionale
- Conoscere la legislazione inerente le norme di sicurezza e il suo utilizzo all'interno della situazione lavorativa
- Rimotivare al lavoro persone che in questo momento stanno vivendo delle situazioni di esclusione dal mercato del lavoro

Articolazione del percorso formativo

- Tipologie e caratteristiche delle richieste che vengono fatte dal privato o dall'impresa a chi si occupa di servizi e pulizia – **8 ore**
- Tecniche operative per la realizzazione di servizi di pulizia in ambienti di diverso tipo – **25 ore**
- Attrezzatura e prodotti – **25 ore**
- Interventi di sanificazione specifici – **24 ore**
- Igiene – **8 ore**
- Legislazione e sicurezza sul lavoro – **25 ore**
- Auto imprenditorialità – **10 ore**
- Competenze trasversali - **20 ore**
- Stage – **80 ore**