

TECNICHE DI CUCINA DA FORNO

Programma GOL

Durata: 350 ore di cui 200 di stage

CIOFS-FP Piemonte ETS

CFP "Ist. M. Ausiliatrice"

Via Gagliaudo,3 - 15121 Alessandria

+39 0131 43 221 - mciofs@ciofs.net

ALCF01400Q (codice meccanografico)



TECNICHE DI CUCINA DA FORNO

Obiettivo

Il percorso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti le competenze necessarie a svolgere attività per la produzione di semilavorati o di prodotti gastronomici e prodotti da forno con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio. Questa figura professionale può trovare impiego nelle piccole come nelle grandi aziende o nelle attività artigianali e commerciali che operano nel settore agroalimentare.

Il percorso è rivolto a persone disoccupate che nel rispetto di quanto previsto dal Programma Garanzia Occupabilità dei lavoratori, necessitano di percorsi di Reskilling seppur in possesso di competenze spendibili nel mercato del lavoro, ed ha l'obiettivo di formare figure professionali con caratteristiche prettamente esecutive in grado di svolgere compiti connessi alla trasformazione alimentare.

Il percorso della durata di 350 ore complessive, di cui 200 di stage, prevede momenti di formazione d'aula (in presenza diurna) e momenti di laboratorio. Al termine del percorso, assicurando una frequenza di almeno i 2/3 del monte ore complessivo sarà possibile accedere alla prova di valutazione finale, al superamento della quale sarà rilasciato un attestato di validazione delle competenze dell'intero percorso.

In ogni caso è previsto il rilascio di una dichiarazione per la messa in trasparenza degli apprendimenti acquisiti.

Il percorso è interamente gratuito e, nella consapevolezza che le politiche di pari opportunità devono agire sull'organizzazione del lavoro, garantendo un'adeguata rappresentanza femminile, la partecipazione al percorso è rivolta ad ambo i sessi. In tal senso l'intento è quello di garantire pari opportunità nel mercato del lavoro e prevenire ogni forma di discriminazione basata sul genere.

Il corso è finalizzato al conseguimento seguenti abilità:

- Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime
- Applicare tecniche e modalità di cottura di base
- Rispettare la cura dell'igiene personale e dell'ambiente di lavoro durante la preparazione e lavorazione degli alimenti
- Applicare le principali tecniche di impasto, lievitazione, formatura e cottura

Contenuti

Il percorso è strutturato in fasi, finalizzate a fornire i contenuti specifici del profilo.

Nello specifico sono trattati i contenuti relativi a:

FASE ORIENTATIVA: fase dedicata allo sviluppo delle competenze orientative;

FASE INTEGRATIVA: fase dedicata allo sviluppo delle competenze trasversali (informatica, pari opportunità, sicurezza e sviluppo sostenibile);

FASE PROFESSIONALIZZANTE: fase dedicata all'acquisizione delle competenze tipiche del profilo professionale di riferimento

Destinatari

Il percorso è rivolto a persone disoccupate nel rispetto di quanto previsto dal Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori.

Modalità d'accesso

L'ammissione al corso prevede un colloquio motivazionale di orientamento.

Certificazione finale

Ai/alle partecipanti con almeno 2/3 delle ore corso frequentate e il superamento dell'esame finale, rilascio di Certificato di validazione delle competenze