



# FORMAZIONE PERMANENTE FONDO REGIONALE DISABILI 2021

Operazione Rif. PA 2021-16419/RER presentata su bando DGR 845/2021 del 09/06/2021, approvata con DGR 1610 del 18/10/2021

## COMPETENZE DI PREPARAZIONE PASTI – AVANZATO

PG 39

<b>Descrizione del profilo</b>	Acquisire tecniche di preparazione pasti che seguano le nuove tendenze alimentari (cucina vegana, vegetariana, freeform, crudisti, a basso contenuto calorico, ecc); adottare specifiche tecniche di preparazione e cottura, anche complesse; realizzare ricette articolate; adottare soluzioni organizzative e di servizio nuove e più rispondenti al sentire del consumatore in ottica di sostenibilità
<b>Contenuti del percorso</b>	Scegliere le materie prime finalizzate a specifiche preparazioni; monitorare la qualità e lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati; nuove tendenze alimentari; seguire specifiche ricette; gestire il ciclo organizzativo: l'approvvigionamento delle materie prime e delle attrezzature, la preparazione di proposte dolci e salate; il finger food; la valorizzazione dei prodotti a km 0 e/o di stagione; applicare metodi di cottura adeguati alla tipologia di piatto da realizzare; preparare piatti complessi; presentazioni a effetto; protocollo di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza
<b>Sedi di svolgimento</b>	Il percorso si svolgerà presso uno dei centri di formazione partner più vicini alla residenza del partecipante. Per le persone occupate i corsi si realizzeranno fuori dall'orario di lavoro
<b>Durata e periodo</b>	Il percorso ha una durata di <b>32</b> ore ed è <b>gratuito</b> . Periodo: febbraio 2022 - giugno 2023 Riconoscimento indennità oraria di 3,10€ per ore frequentate
<b>Numero partecipanti</b>	6 partecipanti
<b>Attestato rilasciato</b>	Attestato di frequenza
<b>Destinatari</b>	Persone disabili iscritte al collocamento mirato, in possesso di certificazione disabilità ai sensi della L. 68/99, disoccupate o occupate, e persone con disabilità acquisite in costanza di rapporto di lavoro
<b>Requisiti di accesso</b>	Persone con disabilità legge 68/99; disoccupate o occupate; residenti/domiciliate in Regione ER. È richiesta conoscenza della lingua italiana (acquisibile anche tramite frequenza PG 6/7/8); sono richieste competenze di preparazione di piatti base, acquisiti in contesti di vita, formazione e lavoro e/o per frequenza del PG 38. I requisiti sono accertabili tramite colloquio individuale con coordinatore/tutor di progetto e/o analisi CV e/o test scritto.
<b>Informazioni e iscrizioni</b>	Contattare il numero 0522.321332 o mandare una mail a: <a href="mailto:puntosudime@enaipre.it">puntosudime@enaipre.it</a>
<b>Criteri di selezione</b>	Verranno inserite nel percorso le candidature in ordine di arrivo, fino al raggiungimento del numero di posti disponibili. Sarà attivata la procedura di verifica dei requisiti per formare classi omogenee
<b>Termini di partecipazione</b>	Le iscrizioni sono aperte dal 22/1/2022 e termineranno a giugno 2023.
<b>Partenariato</b>	Fondazione Enaip - Fondazione Simonini - Irecoop Emilia Romagna - Aeca-Ciofs FP – IAL - Demetra - CFP Bassa Reggiana - CSL La Cremeria