



FORMAZIONE PERMANENTE FONDO REGIONALE DISABILI 2023

Operazione Rif. PA 2023-20059/RER approvata con DGR
1783 del 23/10/2023 realizzata grazie ai fondi europei della
Regione Emilia Romagna – canale di finanziamento FRD

COMPETENZE DI PREPARAZIONE PASTI – INTERMEDIO

PG 36**Descrizione del profilo**

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

Contenuti del percorso

Elementi di dietetica: principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche; tecniche di composizione delle tipologie di menù vegetariani, vegani, ecc. tecniche di cottura innovative; tecniche di cottura di piatti complessi; le pratiche di riduzione dello spreco in cucina; le proposte di finger food; la valorizzazione dei prodotti a km 0 e /o di stagione; piatti a basso contenuto calorico, free form, vegetariani, vegani, crudisti; la presentazione ad effetto; protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza

Sedi di svolgimento

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. Sarà possibile ricorrere anche alla formazione a distanza

Durata e periodo

Il percorso ha una durata di **48 ore** ed è **gratuito**. Periodo: gennaio 2024 - gennaio 2025
Riconoscimento indennità oraria di 3,10€ per ore frequentate

Numero partecipanti

6 partecipanti

Attestato rilasciato

Attestato di frequenza

Destinatari

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

Requisiti di accesso

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 35. I requisiti sono accertabili tramite colloquio individuale con coordinatore/tutor di progetto e/o analisi CV e/o test scritto.

**Informazioni e
Iscrizioni**

Contattare il numero 0522.321332 o mandare una mail a: puntosudime@enaipre.it

Criteri di selezione

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

Termini di partecipazione

Le iscrizioni sono aperte dal 2/1/2024 e termineranno a gennaio 2025.

Partenariato

Fondazione Enaip - Fondazione Simonini - Irecoop Emilia Romagna - Aeca-Ciofs FP – IAL
- Demetra - CFP Bassa Reggiana - CSL La Cremeria