

OBIETTIVO TEMATICO 8 – PRIORITA' DI INVESTIMENTO 8.1  
OFFERTA FORMATIVA 2019

## “OPERATORE DI CUCINA PER HOTEL” RAVENNA

<b>Attestato rilasciato:</b>	Certificazione di competenze UC 1 “Trattamento materie prime e semilavorati alimentari” UC 4 “Preparazione piatti” qualifica “Operatore della ristorazione” (ai sensi DGR 739/2013) Area professionale: “Produzione e distribuzione pasti”.
<b>Contenuti del percorso:</b>	Modulo 1 Accoglienza e preparazione allo stage Modulo 2 Merceologia alimentare e HACCP Modulo 3 Tecniche di pulitura e preparazione degli alimenti Modulo 4 Principi di enogastronomia Modulo 5 Preparazione piatti: tecniche di preparazione, porzionatura e controllo della qualità dei prodotti Modulo 6 Preparazione menù Modulo 7 Decorare, guarnire e presentare elaborati culinari Modulo 8 Organizzazione del ristorante Modulo 9 Sicurezza sul lavoro Modulo 10 Tecniche di ricerca attiva del lavoro Modulo 11 Visite guidate Modulo 12 Stage
<b>Sede di svolgimento:</b>	<b>ACCADEMIA DEL GUSTO RAVENNA – ISCOM E.R. Via del Pino 102/104 – Ravenna</b>
<b>Durata e periodo di svolgimento:</b>	300 ore, di cui 120 ore di stage <b>Aprile – Luglio 2019</b>
<b>Numero partecipanti:</b>	12
<b>Destinatari e requisiti d’accesso:</b>	persone non occupate in possesso dei seguenti requisiti formali e sostanziali:  <b>Requisiti formali:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– essere non occupati</li><li>– aver assolto l’obbligo di istruzione e il diritto-dovere all’istruzione e formazione</li><li>– essere residenti o domiciliati in Emilia Romagna in data antecedente l’iscrizione alle attività</li><li>– avere esperienza lavorativa non coerente o irrilevante rispetto ai contenuti del percorso</li></ul>
<b>Iscrizioni:</b>	<b>Entro il 2/04/2019</b>

<b>Criteri di selezione:</b>	<p>Avranno accesso alla fase di selezione solo i candidati in possesso dei requisiti formali e sostanziali previsti. La verifica di tali requisiti sarà su base documentale effettuata in fase di preiscrizione e iscrizione. Il processo di selezione verrà attivato e documentato nel caso in cui il numero di utenti idonei sia superiore ai posti disponibili. In caso di attivazione la selezione dei partecipanti si articolerà in due fasi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Prova scritta: un test di cultura rispetto all'area professionale. Si prevede l'impiego di 2 ore. La prova scritta avrà un peso del 50% sulla valutazione finale.</li><li>2) Colloquio: si sonda predisposizione del candidato nei confronti del percorso formativo proposto e la coerenza con il progetto professionale; si valuta il livello di comprensione della lingua. Il colloquio avrà un peso del 50% sulla valutazione finale.</li></ol> <p>La conclusione del percorso di selezione sfocerà in una graduatoria finale affissa nei locali della sede didattica e comunicata via e-mail ai partecipanti.</p>
<b>Ente di Formazione:</b>	<p>Ente titolare e gestore: ISCOM Emilia-Romagna - Cod.Org.283</p> <p><b>Partner:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– FEDERALBERGHI EMILIA ROMAGNA</li><li>– UNIONE REGIONALE DEL COMMERCIO DEL TURISMO E DEI SERVIZI DELL'EMILIA ROMAGNA-CONFCOMMERCIO EMILIA ROMAGNA</li><li>– PRESTIGE Srl: Hotel Waldorf, Hotel Premier &amp; Suites, Hotel Le Palme, Hotel Sorriso</li><li>– B.L.V. Srl : HOTEL BELLEVUE</li><li>– MAGNANI FAUSTO AFRICO E ANTONELLI NORMA Snc: HOTEL TORREMAURA</li><li>– BRM Srl: HOTEL BELLETTINI</li><li>– FIOR DI PINO SOCIETA' IN NOME COLLETTIVO DI CORVETTI GIANNI &amp; C.: HOTEL FIOR DI PINO</li><li>– HOTEL SOLEMARE S.A.S. di Boni Piero &amp; C.: HOTEL SOLEMARE</li><li>– HOTEL SARACENO Snc di Bernardi Remo &amp; C.: HOTEL SARACENO</li><li>– HOTEL MAZZANTI Società in Accomandita Semplice di Giancarlo Mazzanti &amp; C.: HOTEL MAZZANTI</li><li>– HOTEL ACAPULCO di Giulianini Giovanni e Benzi Bianca Maria Snc: HOTEL ACAPULCO</li><li>– QUADRELLI NERIO: HOTEL ZENITH</li></ul>
<b>Contatti:</b>	<p>Referente: Alice Agostini Tel. 0544/515772 Mail: <a href="mailto:info@accademiadelgusto.ra.it">info@accademiadelgusto.ra.it</a> Sito Web: <a href="http://www.iscomer.ra.it">www.iscomer.ra.it</a> – <a href="http://www.accademiadelgusto.ra.it">www.accademiadelgusto.ra.it</a></p>
<b>Riferimenti:</b>	<p>Operazione "NUOVE COMPETENZE PER NUOVA OCCUPAZIONE NELLA RISTORAZIONE ALBERGHIERA DEL TERRITORIO DI CERVIA" Rif. PA 2018-11014/RER Pr.2 Approvata con DGR. 322 del 04/03/2019 Co-finanziata dal Fondo sociale europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna.</p>