



**Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020
ASSE 1 "Occupazione" Obiettivi Specifici 2 e 3
PIANO DI CRESCITA ECONOMIA BLU
OPERAZIONE BLU SAVONA**



ATS Xelon Sinergetica S.r.l. (Ente Capofila) & The Old School S.r.l., Obiettivo Spiagge Società Consortile
Cooperativa ARL, I.I.S.S. Ferraris Pancaldo, Artescienza di Repetto Nadia SaS

CUOCO (A 0 MIGLIA)

PERCORSO FORMATIVO

DESTINATARI: N. 10 giovani e adulti disoccupati e persone in stato di non occupazione, maggiorenni in possesso di diploma di scuola secondaria superiore o qualifica triennale.

Il 30% dei posti sarà riservato alla componente femminile, salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano il raggiungimento di tale percentuale.

PARI OPPORTUNITÀ: L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal Decreto Legislativo, 11 aprile 2006, n° 198.

REQUISITI: Condizione di disoccupazione o inoccupazione, età superiore ai 18 anni, forte motivazione ed attitudine al settore.

DURATA: Corso di formazione della durata di 600 ore di cui: 420 ore di formazione (aula) e 180 ore di stage

SEDE DEL CORSO: I.I.S.S. Ferraris Pancaldo Via Rocca di Legino 35- Savona; The Old School Via Montenotte 16 - Savona; Centro di Formazione Miretti Via Bonfante 1 - Varazze.

AL TERMINE DEL CORSO VERRÀ RILASCIATO ATTESTATO DI QUALIFICA "Cuoco (a 0 Miglia)"

Iscrizioni aperte dal **14 luglio 2017 al 16 ottobre 2017** alle ore 19.00. La domanda di iscrizione e la scheda informativa possono essere ritirate e riconsegnate compilate presso: THE OLD SCHOOL S.r.l. Via Montenotte 16 - Savona nei seguenti orari: dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00.

Telefono: 019 820532

Schede informative e domande di iscrizione possono essere scaricate dai seguenti siti:
www.theoldschoolsavona.eu / www.obiettivospiagge.it / www.xelon.org

PROFILO PROFESSIONALE:

Il cuoco a 0 miglia opera prevalentemente nel settore della ristorazione, si occupa della produzione dei pasti all'interno di imprese ristorative. Elabora il menù in base alla clientela, allo stile dell'azienda, ai parametri di costo prefissati. Organizza le fasi di preparazione del cibo, mettendo in atto tecniche e regole di produzione culinaria, gestisce gli acquisti, garantisce la qualità delle preparazioni, forma e coordina il personale che collabora in cucina, sovrintende la pulizia di ambienti e attrezzature.

Il progetto permetterà di inserire nelle cucine degli stabilimenti balneari e/o ristoranti figure professionali che non solo saranno in grado di preparare piatti di altissimo livello nell'ambito della tradizione della sana cucina ligure ma saranno anche capaci di individuare i prodotti migliori a km 0 da offrire ai clienti sempre più attenti anche a questo aspetto, promuovendo quindi i produttori locali e i presidi slow food.

NOTE:

I candidati per essere ammessi al corso dovranno sostenere apposite prove attitudinali ed in tale sede saranno verificati i requisiti soggettivi per la partecipazione al corso. Per ulteriori approfondimenti del bando si rimanda alla relativa scheda informativa.