

PERCORSO FORMATIVO

“Addetto/addetta alla preparazione di pasti speciali”

AVVISO PUBBLICO ATTIVAZIONE PERCORSI FORMATIVI INTEGRATI PER INSERIMENTO LAVORATIVO E CREAZIONE DI IMPRESA, IN FAVORE DI PERSONE IN CONDIZIONE DI FRAGILITÀ ECONOMICA - PROGETTO FSE 2014/2020 – PON “INCLUSIONE”

ENTE PROPONENTE	SICUR.A.L.A. S.R.L.
SEDE DI SVOLGIMENTO	Via L. Romanelli, 29 Barletta
TIPOLOGIA CORSO	A (ex art.8 dell’Avviso: Corsi con rilascio di attestati di frequenza)
NUMERO ALLIEVI	20
NUMERO ORE-ALLIEVO COMPLESSIVE	200 (in aula 140h – stage formativo 60h)
FINALITÀ DEL CORSO	Formare una figura professionale in grado di poter operare nel settore della ristorazione in ristoranti, alberghi, mense e che si occupi di selezionare le materie prime qualitativamente adatte alla preparazione di pasti speciali, acquistare, ricevere controllare e stoccare merce e cibi freschi in luoghi igienicamente idonei ad evitare contaminazioni seguendo protocolli specifici.
REQUISITO DI ACCESSO	Adempimento obbligo scolastico
ARTICOLAZIONE PERCORSO	2 AREE 1. Svolgimento di attività propedeutiche alla produzione di pasti speciali (70h) 2. Supporto alla composizione di menu dedicati ad esigenze speciali (70h)
STAGE PREVISTO	Sì, presso l’impresa ospitante (60h), suddiviso in due fasi da 30h Partner: Piazzetta S.R.L.; Dama S.R.L.; Pasticceria Praline S.A.S. di Riefolo Pasquale & C.; Bar pasticceria Bon Bon di Bombini Mauro; Delnegro Sabino; La Chicca di Diella Ruggiero; Diella SAS di Croce Angela Immacolata; Lionetti S.R.L.; Panificio L’Antico Forno di Capuano R. e Lamacchia A.R. SNC; Guardami SAS di Dimastrochicco Tommasina; Ristorante Al Vecchio Forno di Dipalma Angelo, ecc.
AMMISSIONE AGLI ESAMI	Allievi che non abbiano superato il tetto massimo di assenza del 30% delle ore complessive
CERTIFICAZIONI RILASCIATE	- Attestato di frequenza con dichiarazione apprendimenti acquisiti; - Attestato del Corso di Alimentarista