



REGIONE DEL VENETO



CeSCoT VENETO

Titolare del progetto

“Chef di Cucina Salutista”

Work Experience di tipo specialistico

Codice progetto 15-0003-717-2018

Approvato dalla Regione del Veneto (DDR 904 del 06/11/18) e

Cofinanziato dal POR Fondo Sociale Europeo 2014-2020

RICERCA 12 PARTECIPANTI

Il progetto, selezionato nel quadro del Programma Operativo cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo e sulla base dei criteri di valutazione approvati dal Comitato di sorveglianza del Programma, si pone l'obiettivo di promuovere tirocini extracurricolari, strumento esperienziale finalizzato a consentire ai soggetti coinvolti di conoscere e di sperimentare in modo concreto la realtà lavorativa, attraverso una formazione professionale e un'esperienza pratica di natura professionale direttamente sul luogo di lavoro.

Obiettivi specifici del percorso

Il progetto intende formare e completare il profilo professionale dei partecipanti relativamente al ruolo dello CHEF DI CUCINA SALUTISTA, figura attenta a mode alimentari, allergie e nuove richieste che stanno cambiando costumi e consumi e, di conseguenza, anche il mondo della ristorazione.

Il progetto è pensato per rispondere ad un fabbisogno realmente percepito nella società e nelle imprese del settore del benessere, quello di un'alimentazione sempre più sana e attenta alle esigenze dei singoli; pertanto, può rappresentare uno strumento utile sia per i partecipanti, che potranno consolidare delle competenze molto richieste dal mercato, sia per le strutture che ospiteranno i tirocinanti, che avranno l'occasione di migliorare la propria offerta gastronomica, aggiornandola alle nuove tendenze. Obiettivo del percorso è di formare 12 disoccupati/inoccupati over 30, con competenze specifiche che potranno spendere per diventare risorse preziose per l'ambiente lavorativo nel quale saranno inseriti durante il tirocinio, strutture ricettive dell'area termale dei Colli Euganei (PD), e favorire quindi l'inserimento lavorativo in un settore in grande crescita e sviluppo, quale quello del benessere alimentare.

Destinatari e requisiti

Requisiti obbligatori

1. Persone disoccupate ed inoccupate over 30 in possesso della DID (Dichiarazione di Immediata Disponibilità) reperibile presso il Centro per l'Impiego (CPI);
2. Residenti o domiciliati nel Veneto;

Requisiti premianti

1. Competenze e titolo di studio in coerenza con il percorso formativo e professionale proposto (buona specializzazione e conoscenza della materia);
2. Possesso di competenze trasversali quali autonomia, flessibilità e adattabilità, capacità di pianificare ed organizzare, precisione ed attenzione ai dettagli, attitudine ad apprendere in maniera continuativa, conseguire obiettivi, gestire le informazioni, spirito d'iniziativa, capacità comunicativa;

Indennità di Frequenza

È previsto il riconoscimento di una indennità di frequenza **solo** per i destinatari che non percepiscono alcun sostegno al reddito ed esclusivamente per le **480 ore di stage**, se raggiunto almeno il 70% dello stage, di:

- 3,00 € orari con ISEE superiore a 20.000 €
- 6,00 € orari con ISEE inferiore o pari a 20.000 €.

Il progetto si strutturerà nel seguente modo:

- A.** Percorso formativo propedeutico collettivo **160 ore**;
- B.** Percorso individuale – Orientamento al ruolo **8 ore**;
- C.** Stage di **480 ore**.

A. PERCORSO FORMATIVO (di gruppo)

Intervento di formazione specialistica per Chef di Cucina (160 h)

Il percorso formativo affronterà le tematiche inerenti alla cucina salutista, con particolare riferimento alla ricchezza nutrizionale dei macronutrienti e micronutrienti, al valore dell'utilizzo delle fibre alimentari nella dieta, ai principi della cucina vegetariana e vegana; saranno affrontati i temi legati alle allergie ed intolleranze alimentari (la celiachia: diffusione, sintomi, diagnosi e terapia, rischi e sistemi di prevenzione delle contaminazioni). Tali conoscenze teoriche saranno accompagnate da una solida preparazione sulle tecniche di cucina, differenti da quelle tipiche della cucina tradizionale sia per l'uso delle materie prime, sia per l'applicazione di tecniche di cottura e tecnologie specifiche in grado di valorizzare il gusto delle risorse utilizzate nonostante l'assenza degli ingredienti della tradizione. Saranno fornite indicazioni su come ottenere e preparare prodotti che non appartengono alla tradizione culinaria italiana, sempre più presenti nei menu con ricette innovative per le loro proprietà nutrizionali e organolettiche. Al termine della formazione i partecipanti avranno acquisito una preparazione approfondita sui diversi aspetti della cucina salutista, sulle caratteristiche dei prodotti e sulle tecniche di preparazione e saranno in grado di preparare e gestire un intero menu "salutista" in grado di rispondere alle necessità specifiche della clientela.

B. PERCORSI INDIVIDUALI (8h)

Preparazione individuale – incontri di orientamento durante i quali i partecipanti riceveranno l'assistenza di un consulente esperto nell'attività di avvicinamento alla professione, il cui compito sarà quello di affiancare l'allievo nell'inserimento all'interno della realtà aziendale, accompagnandolo nella comprensione delle mansioni e della struttura organizzativa della stessa.

C. STAGE – TIROCINIO (480h)

Lo stage rappresenta una fase molto importante del progetto. L'obiettivo è di completare il profilo professionale dei partecipanti. I partecipanti verranno inseriti all'interno di strutture Ho.Re.Ca localizzate nei comuni della provincia di Padova, di Abano Terme, Galzignano, Montegrotto Terme e Rubano, dove potranno applicare nella pratica le conoscenze acquisite durante la formazione, lavorando a diretto contatto con gli chef delle cucine ed imparando direttamente sul campo non solo le tecniche di cucina, ma anche l'intero processo di gestione di un pasto per un alto numero di persone, tenendo conto delle diverse esigenze alimentari espresse dai clienti.

Sede

La formazione di gruppo e l'orientamento individuale si terrà c/o Cescot Veneto, via Savelli 8, Padova.

I tirocini si terranno presso strutture ricettive aderenti al progetto, site nei comuni in provincia di Padova di: Abano Terme, Galzignano, Montegrotto Terme e Rubano.

Tempistiche

Avvio attività: entro il 6 dicembre 2018

Durata complessiva progetto: 10 mesi

Scadenza invio Domanda: ENTRO E NON OLTRE il 29/11/2018

Se si risponde ai requisiti sopra elencati e s'intende accedere alla selezione, si dovrà inviare una mail al seguente indirizzo gestione3@cescotveneto.it completa di:

- *Domanda di Ammissione* compilata (scaricabile dal sito www.cescotveneto.it alla Sezione Disoccupati – Over 30 - "Chef di Cucina Salutista")
- DID (Dichiarazione di Immediata Disponibilità) reperibile presso il Centro per l'Impiego (CPI)
- fotocopia fronte e retro del documento di identità e fotocopia codice fiscale
- curriculum vitae aggiornato
- attestato del proprio titolo di studio o autocertificazione
- fotocopia del permesso di soggiorno

L'ammissione al percorso avverrà in conformità ad una graduatoria risultante da un'attività di selezione a cura di una commissione appositamente designata il cui giudizio è insindacabile.

Le selezioni dei partecipanti si avvieranno a partire dal giorno 30/11/2018 fino alla conclusione delle domande pervenute. Si terranno presso la sede **CESCOT VENETO, via Savelli 8 – 35129 Padova**

Info:
Alice Tonello
e-mail gestione3@cescotveneto.it - Tel. **049/8174606**