

# CECOT VENETO

Titolare del progetto

## CHEF DI CUCINA CIRCOLARE

### Work Experience per i giovani di tipo specialistico

Codice progetto 15-0004-765-2019 - DGR 765 del 04/06/2019

Approvato dalla Regione del Veneto (DDR 1180 del 24/12/2019)

## RICERCA 12 PARTECIPANTI

Programma Operativo Nazionale per l'attuazione dell'Iniziativa europea per l'Occupazione Giovanile - PIANO DI ATTUAZIONE REGIONALE VENETO GARANZIA GIOVANI - Fase II

### Obiettivi specifici del percorso

La Work experience si propone di formare professionisti addetti alla preparazione dei cibi educati alla sostenibilità, capaci di promuovere efficaci azioni anti spreco nell'approccio alla cucina, non solo rispetto a qualità o sicurezza alimentare, quanto in relazione ad una gestione più razionale delle materie prime e alla prevenzione del foodwaste determinato da vari fattori: acquisti mal ponderati, sovradosaggi, cattiva conservazione ma anche imperizia e scarsa conoscenza delle possibilità d'impiego dei prodotti alimentari di base. Apprendere l'uso innovativo delle parti meno nobili degli ingredienti (improprio dire scarti!) - pelature di carote, bratte dure del carciofo, pelle di pesce, interiora, ecc... - rappresenta per gli aspiranti chef un'eccezionale occasione formativa per maturare nei rispettivi percorsi di crescita mentale, tecnica, sensoriale, manuale. Un percorso etico, tecnico, scientifico, di alta progettualità, che non esclude il fresco, il giornaliero, ma anzi lo rafforza e lo valorizza.

### Destinatari e requisiti

#### Requisiti obbligatori

Sono beneficiari della presente proposta progettuale i giovani diplomati residenti in Veneto, con **un'età compresa tra i 18 e i 29 anni che abbiano aderito al Programma Garanzia Giovani**, ovvero che risultino:

1. essere **Disoccupati** ai sensi dell'articolo 19 del D. Lgs. 150 del 14 settembre 2015 e successive modifiche e integrazioni;
2. non frequentare un regolare corso di studi (secondari superiori, terziari non universitari o universitari);
3. non essere inseriti in alcun corso di formazione, compresi quelli di aggiornamento per l'esercizio della professione o per il mantenimento dell'iscrizione ad un Albo o Ordine professionale;
4. non essere inseriti in percorsi di tirocinio curriculare e/o extracurricolare, in quanto misura formativa.

Accanto ai prerequisiti derivanti dall'iscrizione al Programma Garanzia Giovani, i partecipanti non dovranno trovarsi in obbligo formativo e aver stipulato un Patto di Servizio nell'ambito della Regione Veneto.

#### Requisiti premianti

Considerata la complessità della figura professionale proposta, è preferibile che gli allievi posseggano un bagaglio di competenze coerenti con il profilo del cuoco, ad es. il diploma d'istituto alberghiero, esperienze nella ristorazione, passione per la cucina, sensibilità per le produzioni etiche e sostenibili.

In un momento in cui le soft skill sono fondamentali ed è confermato che non sono le competenze tecniche a rendere giusta una persona per un'azienda ma l'incastro tra competenze, atteggiamento, valori condivisi, skill trasversali e qualità personali, le attitudini da valutare insieme alla storia formativo/professionale e alla motivazione personale sono propensione al lavoro di squadra, disposizione al problem solving, abilità comunicative, approccio innovativo e cross-disciplinare, flessibilità e adattabilità, capacità di lavorare per obiettivi e sotto stress.

## Indennità di Frequenza (prevista esclusivamente per attività di tirocinio)

Si prevede la corresponsione di una indennità di partecipazione non inferiore a **450,00 euro lordi mensili**, riducibili a 350 euro lordi mensili, qualora si preveda la corresponsione di buoni pasto o l'erogazione del servizio mensa. La soglia massima dell'indennità mensile a carico del PON IOG è pari a **300 euro**.

La differenza tra la quota minima prevista dalle disposizioni regionali e la quota di indennità a valere sul Programma Garanzia Giovani è a carico dell'azienda.

Al fine del riconoscimento dell'indennità su base mensile, è necessario che il tirocinante svolga almeno il 70% delle ore previste per ogni mese di tirocinio. Si precisa infine l'indennità di partecipazione erogata al destinatario per l'attività di tirocinio è compatibile con il percepimento del Reddito di Inclusione (di cui al D.Lgs. n.147/2017 ad esaurimento).

Con riferimento invece alla recente normativa in materia di Reddito di Cittadinanza, di cui alla Legge n. 26 del 28 marzo 2019, in attesa delle disposizioni in materia di compatibilità tra misure di politica attiva e passiva, si dispone, al momento, la non compatibilità dell'indennità di frequenza con il Reddito di Cittadinanza.

### Il progetto si strutturerà come segue:

- A.** Percorso formativo propedeutico di gruppo **120 ore**;
- B.** Percorso individuale - Orientamento al ruolo **4 ore**;
- C.** Stage di **480 ore**.

#### **A. PERCORSO FORMATIVO (di gruppo)**

##### **Intervento di FORMAZIONE SPECIALISTICA PER CHEF DI CUCINA CIRCOLARE (120 h)**

Il percorso formativo comprenderà lezioni frontali ed esercitazioni in laboratorio, per l'acquisizione delle competenze necessarie ad operare nel campo della ristorazione con approccio sostenibile, attenzione agli sprechi e padronanza di tecniche, strumenti, conoscenze caratteristici della "cucina circolare" e/o "a scarto zero" per arricchire la professionalità dei partecipanti con l'abilità ad un uso innovativo delle parti meno nobili degli ingredienti o la rivisitazione di tradizioni culinarie della cultura etnica o contadina che massimizzano l'utilizzo di molti elementi oggi desueti e abitualmente scartati.

In particolare saranno sviluppati i seguenti argomenti:

- Principi del "zero waste approach"
- Principi dell'economia circolare
- Realizzare menù gourmet a scarto zero con tecniche tradizionali e innovative di Lavorazione
- Processi di recupero delle materie prime
- Tecniche di cottura tipiche della cucina senza sprechi
- Metodi di conservazione degli alimenti
- Strategie di acquisto delle materie prime e dei derivati
- Tecniche di conservazione dei diversi alimenti
- Tecniche di cottura e lavorazione dei cibi

#### **B. PERCORSI INDIVIDUALI (4h)**

L'orientamento individuale è finalizzato a supportare gli allievi nella definizione di un progetto formativo e professionale il più possibile tarato sulle loro caratteristiche individuali, per migliorarne efficacemente l'occupabilità. Gli allievi assistiti da un consulente focalizzeranno il percorso personale e lavorativo, valutando le risorse a disposizione, i punti di forza le aree di miglioramento, così da poter definire gli obiettivi da raggiungere e il percorso personale da attivare.

#### **C. STAGE – TIROCINIO (480h)**

I tirocini saranno realizzati presso i ristoranti di grandi strutture alberghiere, dotate di cucine professionali attrezzate e performanti e di staff tecnici efficienti e preparati, abituati alla presenza e alla formazione di tirocinanti, in grado di trasferire loro tutte le competenze necessarie per inserirsi in un mercato sempre più innovativo, dinamico e qualificato come quello gastronomico.

## Sede

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

## Tempistiche

**Durata complessiva progetto:** 10 mesi

## Invio Domanda

Se si risponde ai requisiti sopra elencati e s'intende accedere alla selezione, si dovrà inviare una mail al seguente indirizzo [gestione2@cescotveneto.it](mailto:gestione2@cescotveneto.it) completa di:

- Patto di Servizio Garanzia Giovani
- DID (Dichiarazione di Immediata Disponibilità) reperibile presso il Centro per l'Impiego (CPI)
- Verifica iniziale dello stato di NEET 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 saranno attive** fino alla conclusione delle domande pervenute.

La preselezione e i colloqui informativi si terranno attraverso **Skype**.

Info:  
Maria Grazia Insolia  
e-mail [gestione2@cescotveneto.it](mailto:gestione2@cescotveneto.it)