



## Il percorso formativo

Il Corso che si sviluppa nell'ambito di un progetto di agricoltura sociale, intende fornire conoscenze interdisciplinari di natura teorica e pratica volte a sviluppare sensibilità e competenza sulle pratiche gastronomiche, con particolare attenzione alla trasformazione di prodotti orticoli e piante alimurgiche ed alla valorizzazione delle tipicità territoriali e della sostenibilità ambientale.

Grazie all'acquisizione di tali conoscenze e abilità di base i beneficiari potranno utilizzare le relative competenze per possibili inserimenti nel mercato del lavoro connesso alla ristorazione, al turismo ed all'agriturismo.

Il Corso è **GRATUITO**

**Durata:** 100 ore

**Periodo:** da Ottobre a Dicembre 2020

### Articolazione didattica:

lezioni teoriche e laboratori pratici, *il tutto nel rispetto delle norme prevenzione e contrasto COVID-19*

Finanziato da Fondazione Cariplo  
Bando Coltivare Valore - 2018

## INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

### Coordinatori Corso:

Maria Pia Giacobone, Pier Francesco Damiani  
(APOLF) - 0382 471389  
mgiabone@apolfpavia.it  
mdamiani@apolfpavia.it

### Segreteria didattica APOLF:

Francesca Minervino  
0382 471389 - fminervino@apolfpavia.it

### Coordinatore del Progetto:

Moreno Baggini  
(COOP 381 - Referente Ente Capofila)  
339 6259189 – bagginim@hotmail.com

### Segreteria per selezione partecipanti:

Renata Panas (Referente ACLI)  
0382 29638 – acli.pavia.lavoro@gmail.com

## ENTI ATTUATORI



## CON IL SUPPORTO DI



www.apolfpavia.it  
www.coltivarevalore.it

PROMOSSO DA



CON IL CONTRIBUTO DI



Corso di Formazione Professionale

## CORSO BASE PER ADDETTO DI CUCINA

Tecniche di trasformazione di prodotti orticoli e piante alimurgiche e preparazione di piatti che valorizzino le tipicità, la stagionalità e la sostenibilità



# LA SOSTENIBILITÀ CHE INCLUDE

## Obiettivo generale

### Figura professionale : ADDETTO DI CUCINA

L'Addetto di Cucina supporta cuochi ed aiuto cuochi nella preparazione degli ingredienti e dei piatti, nella esecuzione di lavori della conservazione dei cibi, sa applicare le norme di igiene e sicurezza alimentare, sa applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti, opera nella pulizia dei locali e delle attrezzature.

Può lavorare in ristoranti, agriturismi, strutture turistiche ricettive, nella cucina di una grande impresa di ristorazione, in una agenzia di Catering.

### COMPETENZE

- Effettuare la conservazione degli alimenti
- Effettuare la preparazione di ingredienti
- Effettuare la pulizia delle attrezzature

## Destinatari

I Destinatari previsti sono massimo **n° 10 persone residenti o domiciliati in Lombardia.**

I soggetti che potranno essere selezionati rientrano in tale tipologia : soggetti con disagio fisico, psichico o sensoriale certificato, minori stranieri non accompagnati e neo maggiorenni (ex MSNA), minori e giovani sottoposti a provvedimenti dell'autorità giudiziaria, immigrati stranieri, rifugiati beneficiari della protezione umanitaria.

La selezione dei beneficiari si effettuerà attraverso una **valutazione (CV e colloqui) effettuata dall'équipe** definita dai partner,

finalizzata a stabilire l'idoneità di partecipazione del potenziale beneficiario a fronte degli obiettivi e delle attività previste complessivamente dal Progetto. Una volta definito il gruppo di beneficiari, per ciascun soggetto si realizzerà un **Bilancio delle competenze finalizzato all'elaborazione di un Piano Educativo Individualizzato (PEI)** in cui saranno definiti i percorsi orientativi/formativi/lavorativi previsti dal progetto anche nelle fasi successive di intervento formativo.

## Certificazioni e Attestati

Al termine del corso, per chi avrà frequentato almeno il 75% delle ore di frequenza e superata la verifica finale verrà rilasciato:

- Attestato di frequenza
- Certificazione delle competenze di livello EQF 2 ed EQF 3
- Attestazione riguardante il Corso base in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08
- Attestazione relativa all'HACCP

## Risultati attesi

Al termine del corso di formazione vi sarà la possibilità per alcuni partecipanti al Corso di beneficiare di un tirocinio formativo extra-curriculare retribuito e successivamente, per alcuni dei beneficiari che hanno partecipato complessivamente al Progetto, è previsto l'inserimento lavorativo presso le cooperative sociali partner del Progetto o altre aziende del territorio.

## Programmazione didattica

MODULI	ORE	SEDI
Accoglienza e presentazione del Corso e del Progetto	30 min. extra corso	PAVIA Aula Magna APOLF
La sostenibilità ambientale: agricoltura ed alimentazione	2	
I prodotti tipici del territorio e le piante alimurgiche: il valore dell'agrobiodiversità	2	
Salute e Sicurezza sul posto di lavoro (corso base Sicurezza)	4	
Scienze, igiene e HACCP	4	PAVIA Laboratorio APOLF
La cucina: attrezzature, strumenti. Uso del coltello e tagli professionali	2	
I condimenti, salse madri calde e fredde	2	
L'orto in tavola: ricette tipiche e ricette innovative	12	SUARDI Laboratorio Cucina Coop. Famiglia Ottolini
Valorizzazione in cucina delle piante alimurgiche	12	
Le conserve fatte in casa: tecniche, ricette e prodotti	12	DORNO Laboratorio Cucina Circolo ACLI
Il riso: varietà, utilizzo gastronomico generale e tradizionale	12	VOGHERA Laboratorio Cucina Coop 381
Le diverse paste farcite ed i vari tipi di gnocchi	12	
Il pane fatto in casa e i biscotti da forno	12	PAVIA Laboratorio APOLF
Finger-food e proposte per eventi cultural-gastronomici	4	
Verifica finale apprendimento	4	PAVIA Aula Magna APOLF
Valutazione dell'esperienza formativa: confronti, analisi, prospettive e customer satisfaction	4	
<b>TOTALE</b>	<b>100 ORE</b>	