



**Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020
ASSE 1 "Occupazione"**



Soggetto proponente: ATI: OPERA DIOCESANA MADONNA DEI BAMBINI "VILLAGGIO DEL RAGAZZO" -
LAVAGNA SVILUPPO S.C.R.L. Cnos FAP Liguria Toscana - Formimpresa Liguria

CORSO:

SISTEMA LIGURIA: WORK IN BLUE CUOCO

SEDE FORMATIVA: Formimpresa Liguria - Via Borachia, 13 - 19126 La Spezia

Ristorante "Mauro Ricciardi alla Locanda dell'Angelo" - Viale 25 Aprile, 60 - 19031 Ameglia (La Spezia)

PROFILO PROFESSIONALE: Il Cuoco opera nel settore della ristorazione, si occupa della produzione dei pasti all'interno di imprese ristorative, di qualsiasi tipologia ed a qualsiasi livello. Elabora il menù in base alla clientela, allo stile dell'azienda, ai parametri di costo prefissati. Avvalendosi della collaborazione di un aiuto cuoco e di un commis di cucina: organizza le fasi di preparazione, 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. Possiede particolari competenze nella valorizzazione del patrimonio enogastronomico locale e sa applicare strategie di marketing correlate alle caratteristiche della cultura alimentare del territorio ligure.

DESTINATARI: N. **15** giovani e adulti disoccupati e persone in stato di non occupazione in possesso di uno dei seguenti titoli di studio: - qualifica triennale di IeFP; diploma di scuola secondaria superiore; laurea. In fase di selezione verrà riconosciuto titolo preferenziale il possesso del diploma dell'istituto alberghiero o un'esperienza documentata almeno biennale nel settore ristorativo.

DURATA: 800 ore di cui 240 di stage aziendale

AL TERMINE DEL CORSO GLI ALLIEVI POTRANNO CONSEGUIRE attestato di Qualifica: CUOCO (rif. dgr 2409/97) - cod. ISTAT 5.2.2.1.0

Gli interessati potranno ritirare la scheda informativa e la domanda di iscrizione presso gli enti indicati di seguito o scaricarle dal sito www.villaggio.org.

Formimpresa Liguria Via Borachia, 13 - La Spezia

tel/fax 0187/564904; e mail: formimpresa@formimpresaliguria.it; orario ufficio: da lun a ven 8,30 - 13,00 (luglio e agosto); a partire dal 4 settembre orario da lun a ven 8,30 - 16,00 continuato; Chiusura estiva dal 14 al 18 agosto 2017

Villaggio del Ragazzo, Corso IV Novembre, 115 - San Salvatore di Cogorno (GE) tel. 0185/375230;

orario ufficio: dal lun al giov 8-12 e 13-17, ven 8-12, sabato escluso; Chiusura estiva dal 14 al 20 agosto 2017; dal 21 al 27 agosto sarà aperto solo il mattino (dal lun al ven 8 - 12).

Consorzio Lavagna Sviluppo Srl - Scuola alberghiera Città di Lavagna - Piazza Guglielmo Bianchi, 1- Lavagna (GE)
- Tel: 0185/320492 - 0185/362692 Fax: 0185/322073; orario ufficio: dal lun al ven 8:30-12:00, Chiusura estiva dal 14 agosto al 1 settembre 2017

CNOS FAP LT Istituto Salesiano "Madonna degli Angeli", Via San Giovanni Bosco, 12 - Alassio (SV)

Tel. 0184/256762 fax 0184.252672; e mail: direzione.vallecrosia@cnos-fap.it; segreteria.vallecrosia@cnos-fap.it; orario ufficio: lun - mer 9-17, giov e ven 9-13, sabato escluso; Chiusura estiva dal 5 al 27 agosto 2017;

CNOS FAP LT - Istituto Don Bosco, Via Col. Aprosio, 433 - Vallecrosia (IM)

Tel. 0184/256762 fax 0184.252672 e mail: direzione.vallecrosia@cnos-fap.it; segreteria.vallecrosia@cnos-fap.it; orario ufficio: lun - mer 9-17, giov e ven 9-13, sabato escluso; Chiusura estiva dal 5 al 27 agosto 2017

Termini per la presentazione della domanda di iscrizione: entro le ore 12.00 del 6 ottobre 2017

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 si rimanda alla relativa scheda informativa