



REGIONE  
PUGLIA



## CORSO DI FORMAZIONE GRATUITO

# OPERATORE/OPERATRICE PER L'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E LA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE ADDETTO ALLA RISTORAZIONE

PROGETTO: MI.RI.QUALI.FI.CO. (MISURE PER UNA RISTORAZIONE DI QUALITÀ IN FILIERA CONTROLLATA)

FINANZIATO dal POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 – Asse VIII – Azione 8.4 – Avviso pubblico n. 5/FSE/2018 – approvato con A.D. n. 1020 del 27/09/2018 pubblicato sul BURP n° 128 del 04/10/2018 “Avviso pubblico per progetti di formazione finalizzati all’acquisizione di qualifiche professionali regionali nei settori “prioritari” - Graduatorie approvate con D. D. n° 638 del 06/06/2019 pubblicata sul BURP n° 65 del 13-6-2019.

### SOGGETTO PROPONENTE

INNOVA.MENTI - Sede Campi Salentina (LE)

### OGGETTI DEL CORSO

Formare 20 giovani ai fini dell’acquisizione della Qualifica di Operatore/Operatrice per l’approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande (Denominazione sintetica RRF: Addetto alla ristorazione). Nello svolgere la sua attività professionale, esegue in modo autonomo e responsabile la preparazione, la cottura e la presentazione di piatti della cucina nazionale, internazionale e locale. Conosce le tradizioni enogastronomiche del territorio, predispone gli elementi decorativi (fiori, addobbi, sculture alimentari) ed è particolarmente sensibile all’igiene e alla corretta conservazione degli alimenti. Svolge la sua attività presso pubblici esercizi o è imprenditore del settore. Si occupa della preparazione di ricevimenti, parties e cocktails sia all’interno di ristoranti e alberghi, sia all’esterno presso ville o masserie. Principali moduli formativi: (Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro, Inglese, Tecniche di comunicazione e accoglienza, Informatica e Web, Conservazione e manipolazione degli alimenti (Norme igienico sanitarie HACCP, Economia e gestione delle aziende ristorative, Elementi di culinaria, Organizzazione di eventi, Packaging nella ristorazione: confezionamento degli alimenti, Ambienti, attrezzature, impianti e macchinari nel servizio di ristorazione, Servizio dei vini e abbinamento con il cibo, Servizio Bar (Caffetteria - Aperitivi - Distillati - Liquori - Cocktails - Birra)

### DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO

n° 20 Giovani in possesso delle seguenti caratteristiche:

- abbiano assolto al Diritto-dovere all’istruzione e alla formazione o ne siano prosciolti
- fino ai 35 anni d’età non compiuti al momento dell’iscrizione al corso
- disoccupati o inattivi
- militari congedati (in attuazione alla convenzione operativa tra Regione Puglia ed Esercito “Puglia” in materia di F.P. in misura riservata non inferiore al 15% dei posti disponibili).
- residenti o domiciliati in un Comune della Regione Puglia.

### STRUTTURA PROGETTUALE

Il percorso prevede 900 ore di corso suddivise in 450 ore di teoria e 450 ore di stage (di cui 410 ore stage in Regione Puglia e 40 ore stage in regione Emilia Romagna).

### AGEVOLAZIONI PER GLI ALLIEVI

La partecipazione al corso è gratuita. La frequenza è obbligatoria. Sono previste borse di Studio per gli allievi che abbiano

frequentato **con profitto** il corso. I materiali didattici sono gratuiti e a carico dell’ente. Le attività d’aula si svolgeranno presso la sede operativa di INNOVA.MENTI a Campi Salentina in Via Taranto n. 230. Eventuali allievi residenti fuori dal Comune sede del corso, potranno ricevere un rimborso spese viaggio del mezzo pubblico per raggiungere la sede formativa.

### MODALITÀ E TERMINI DI PARTECIPAZIONE

La domanda di partecipazione dovrà essere redatta sull’apposito modulo che può essere scaricato dal sito internet [www.innovamenti.it](http://www.innovamenti.it) o ritirato presso lo sportello informativo apposito. Le domande devono pervenire con consegna a mano nei giorni ed orari di apertura dello sportello, o per posta raccomandata A/R **entro le ore 12.00 del 28/10/2019**. Non saranno accolte domande presentate oltre tale termine, anche se inviate per posta in data anteriore. Non saranno ritenute valide altre forme di presentazione della domanda. Non saranno ammesse domande non compilate correttamente e/o complete di tutta la documentazione richiesta.

### SELEZIONE PER L’AMMISSIONE

Nel caso in cui il numero di domande pervenute sia superiore al numero di posti disponibili, presso la sede formativa si svolgeranno le selezioni per l’ammissione al corso. I candidati si dovranno presentare muniti di documento di riconoscimento. L’ammissione al corso e la relativa graduatoria è subordinata al superamento di una prova scritta e/o di un colloquio.

Luogo, giorno e orario della prova scritta saranno comunicati a mezzo internet sul sito [www.innovamenti.it](http://www.innovamenti.it) assieme all’elenco degli ammessi alla prova.

### CERTIFICAZIONE

Al termine del percorso formativo e al superamento dell’Esame finale di Qualifica sarà rilasciato apposito **Attestato di Qualifica** come da Reg. Regionale n. 28/2007. Sarà inoltre rilasciato il certificato per Addetto HACCP

### PER INFORMAZIONI

**(tutti i giorni dalle ore 9.30 alle ore 12.00 ed il martedì e giovedì pomeriggio dalle ore 15.30 alle ore 17.30):**

Sportello Informativo INNOVA.MENTI Via Taranto, 230 –  
73012 Campi Salentina (LE) - tel. 0832/1593931  
Informazioni Sede Lecce: 0832.1797077 - 333.2039351