



Unione europea
Fondo sociale europeo

Regione Emilia-Romagna



COMMIS DI CUCINA

Descrizione del profilo

Il corso prepara a svolgere professionalmente la funzione di COMMIS DI CUCINA, colui che affianca il cuoco nella preparazione delle basi, dei semilavorati e delle pietanze. Si prevede una specializzazione nella cucina tipica del territorio, da proporre con uno stile innovativo ed adeguato ai nuovi trend enogastronomici per attrarre clienti e turisti sempre più esigenti.

Contenuti del percorso

Collaborare con le diverse figure della brigata di cucina;
Utilizzare le principali tecnologie e attrezzature di cucina;
Conservare e trattare adeguatamente materie prime alimentari, semilavorati e prodotti finiti;
Comporre e preparare diverse tipologie di menù;
Guarnire e decorare i piatti.

Sede di svolgimento

Cescot Ravenna Srl – Tecnohelp 3.0 srl

Durata e periodo di svolgimento

300 ore, di cui 120 di stage
Da Febbraio 2018 a Maggio 2018

Numero dei partecipanti

12

Attestato rilasciato

Certificato di competenze ai sensi della D.G.R. 739/2013 relativo alle Unità di competenza:

1. Trattamento materie prime e semilavorati alimentari
2. Preparazione Piatti

Della qualifica regionale di "Operatore della Ristorazione".

Al termine del percorso, previa ammissione all'esame e superamento dello stesso, verrà rilasciata la certificazione.

Destinatari e requisiti di accesso

Persone non occupate che hanno assolto l'obbligo scolastico.

Ai cittadini stranieri è richiesta buona conoscenza della lingua italiana (accertamento mediante test).

Iscrizione entro il 29/01/2018

Per iscriversi, la domanda va presentata a Cescot Ravenna Srl su apposita modulistica scaricabile dal sito web www.cescotravenna.it

Criteri di selezione

Prima della selezione si prevede un seminario informativo e un percorso di orientamento.

La selezione si basa su due prove:

Test scritti: attitudinali e di cultura generale.

Colloquio individuale motivazionale.

Il colloquio sarà organizzato su appuntamento nominativo.

Ad ogni prova è assegnato un punteggio "ponderato" (test 50% e colloquio 50%) in base al quale si stileranno le graduatorie.

Saranno ammessi in graduatoria i candidati il cui punteggio è uguale o maggiore di 60/100.

Ente di formazione

Cescot Ravenna Srl

Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso

Promotori

Associazione CONFESERCENTI
PROVINCIALE RAVENNA

Imprese

"Pizzeria Barbè" di Minardi Davide;

"Fricandò" di Gordini Giorgia;

"Ristorante pizzeria NAIF" di Viclar di Tarroni Claudio & c. SNC

Operazione Rif. PA 2017-8162/RER

approvata con Deliberazione di Giunta

Regionale n.1775/2017co-finanziata

dal Fondo sociale europeo PO

2014-2020 Regione Emilia-

Romagna.

CUP E64D17000010007

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

Cescot Ravenna Srl

Referente: Arianna Bilotti

0544292711 cescot@cescotravenna.it

www.cescotravenna.it