**Operazione Rif. PA 2023-20071/RER**

*approvata con D.G.R. 1783 del 23/10/23*

*Operazione realizzata grazie ai fondi europei della Regione Emilia-Romagna*

**“Percorsi di formazione permanente per l’occupabilità e l’adattabilità**

**ambito territoriale di Ferrara”**

Progetto 36 - Edizione

**Contenuti del percorso**

**PREPARAZIONE E COTTURA DI PIATTI E PIETANZE**

OBIETTIVI:

Favorire l’acquisizione di conoscenze ed abilità tecnico professionali per l’inserimento/permanenza nel settore della ristorazione, anche con finalità orientative

Favorire l’apprendimento/aggiornamento di competenze richieste dalle imprese che operano nel settore della ristorazione, anche in relazione alle evoluzioni, alle nuove tendenze ed alle innovazioni delle tecniche ad esso connesse, quali quelle relative alla preparazione ed alla cottura di pietanze

CONTENUTI:

-Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti

-Le tipologie di menù

-Le principali tecniche di composizione dei menù

-Principali tecniche di preparazione dei piatti

-Principali tecniche di cottura

-Cottura tradizionale e cottura innovativa

-Cottura in acqua (bollire, sbianchire, bagnomaria, vapore, ecc.)

-Cottura in grasso (frittura, confit, al salto, ecc.)

-Cottura a calore secco (al forno, alla griglia, ecc.)

-Cottura sottovuoto, al cartoccio, ecc.

-Principali tecniche di preparazione delle pietanze

-Principali modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti

**MODALITÀ FORMATIVE**

Potranno venire utilizzate le seguenti modalità formative, in coerenza con le caratteristiche dei destinatari e la progettazione di dettaglio:

-Lezioni frontali effettuate anche attraverso supporti informatici/visivi/audio

-Esercitazioni pratico operative in laboratori attrezzati

-Ricorso a simulazioni, lavori di gruppo, discussioni ed analisi di casi esemplificativi

A seconda delle caratteristiche degli utenti, verranno modulate sia le modalità formative (es. privilegiando la parte laboratoriale/pratica) sia il livello di approfondimento dei contenuti.

**Durata** - 48 Ore

Inizio Corso: 22/05/2024

Termine Corso: 2706/2024

Sede: Integrazione Lavoro – Via Raffanello, 77 – Baura (Fe)

**Destinatari:**

* Persone disabili in cerca di lavoro iscritte al collocamento mirato di Ferrara secondo quanto previsto dalla Legge n.68/1999;
* Persone disabili ai sensi della Legge n.68/1999 occupate nonché persone con disabilità acquisita in costanza di rapporto di lavoro.

**Indennità di partecipazione:** Il percorso è gratuito, inoltre, si specifica che è previsto il riconoscimento dell’indennità di frequenza nella misura di euro 3,10 per ogni ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.

**Attività di sostegno nei contesti formativi:** In caso di necessità ed a seconda del fabbisogno dei partecipanti, potranno essere attivati servizi di tutoraggio personalizzato, nonché altri servizi e misure individualizzate, ivi compresa, ad esempio, la mediazione linguistica individuale e/o la Lingua Italiana dei Segni.

**Attestato** – Frequenza

**Soggetto Attuatore** – IRECOOP EMILIA ROMAGNA Soc. Coop.

**Iscrizioni e Contatti**

* Susanna Gherardi - Tel. 0532 747 907
* Dania Habal – Tel. 0532 747 922 - Mobile +39 334 373 2003

Immagine che contiene schermata, disegno, cartone animato

Descrizione generata automaticamente

