

RETE per la RECOVERY

AZIONE LAVORO – percorsi di formazione e orientamento all'attività occupazionale

Proposta a cura della **cooperativa sociale AVALON**



**LABORATORI DI FORMAZIONE IN ESPERIENZA
NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE
*CORSO DI CUCINA***



Dove



Fattoria di Vigheffio

Via Vigheffio 17
Collecchio (PR)

Rif. COOPERATIVA



Liliano Lamberti

info@coopavalon.it
393.8030554

Rif. DAISM



Maria Cristina Daolio
mdaolio@ausl.pr.it

CONTESTO di LAVORO – *condizioni ambientali, strumentali, relazionali*

Gli spazi utilizzati saranno quelli della “Piccola Osteria Vigheffio 180” e in particolare gli spazi interni di cucina e spazio ristorante.

L’attività lavorativa in cucina richiede generalmente la capacità di sostenere ritmi di lavoro impegnativi (in orari che sono quelli della mattina/primo pomeriggio e quelli del tardo pomeriggio/notte); è necessario saper stare in un gruppo che lavora in filiera e che richiede la capacità di coordinarsi con gli altri, sia nei tempi che nella mansione specifica. L’ambiente che si crea tra la cucina&dintorni può essere caotico e con momenti di nervosismo. È un lavoro che rende immediatamente evidente i termini di successo o insuccesso del prodotto finale e questo può essere estremamente motivante e se i riscontri sono positivi, automaticamente gratificante.

Nel caso specifico del laboratorio formati, ma in generale nell’ambiente di lavoro di una cucina, si utilizzano le attrezzature tipiche (coltelli, fuochi, elettrodomestici, ...) e gli altri spazi lavorativi annessi (magazzino, dispensa, bar).

Il laboratorio NON prevede condizioni di lavoro particolarmente faticose, ma si valuteranno i tempi di attenzione e tenuta dei ritmi di ogni corsista.

Il Gruppo in Formazione parteciperà alle attività formative sempre in modo collegiale, l’affiancamento degli operatori e dei formatori sarà attento agli aspetti relazionali legati alla presenza di altre figure (colleghi, fornitori, clienti...).

REQUISITI e CONDIZIONI necessarie per aderire alla proposta formativa

Le persone che aderiranno alla proposta formativa dovranno essere in grado di:

- mantenere un buon grado di attenzione e di adesione alle indicazioni dei docenti;
- utilizzare in sicurezza gli utensili tipici del lavoro in cucina;
- avere già dimostrato, in esperienze pregresse e nella loro quotidianità, un interesse per l’attività.

Il laboratorio avrà uno svolgimento legato alla pratica concreta, con un costante affiancamento per ogni partecipante, le situazioni teoriche saranno ridotte al minimo per favorire l’acquisizione di competenze e abilità.

I partecipanti avranno come obiettivo prioritario la valutazione delle possibilità di concreto inserimento in un luogo di lavoro, con tirocini che possano rappresentare un ulteriore momento di crescita in vista di eventuali opportunità lavorative.

IMPOSTAZIONE DEL LABORATORIO – tempi, moduli, referenti, attrezzature/abbigliamento

Periodo		Da metà NOVEMBRE 2022 a MARZO 2023
Giorno e ora		MERCOLEDÌ dalle ore 9 alle ore 13 (4h)
N. ore		40 ore + eventuali 50 ore di tirocinio in realtà esterna
Formatore		Camilla Terenghi e Urbano Tozzi
Ref. Educativo		Ida Campotaro
Rivolto a		Un gruppo di max. 5 persone
Abbigliamento richiesto		Grembiule con pettorina, cuffia per capelli
Attestazione competenze acquisite		Al termine del Corso verrà rilasciato un Attestato con l'indicazione delle competenze acquisite come “AIUTO CUOCO”

CONTENUTI MODULI FORMATIVI

- ★ Presentazione Corso
Competenze Trasversali specifiche del contesto lavorativo
- ★ Introduzione alle diverse tipologie di portate: antipasti, primi secondi, contorni, dessert, dolci
Introduzione alle attrezzature e agli utensili di cucina
- ★ Sicurezza sul lavoro e utilizzo di macchinari e attrezzature
- ★ Elementi di igiene e trattamento e conservazione degli alimenti
Le stagionalità degli alimenti, le materie prime per la realizzazione dei piatti
- ★ Gli antipasti: di mare e di terra, caldi e freddi
- ★ I primi piatti: le paste semplici, le minestre, le paste ripiene, altre tipologie
- ★ I dolci: differenti tipologie e modalità di preparazione (crostate, torte, monoporzioni)
- ★ Presentazione, guarnizioni personalizzate
- ★ La preparazione dei secondi piatti, le modalità di cottura
I contorni, gli abbinamenti
- ★ Predisposizione della portata nel piatto
Riordino e pulizia locali e attrezzature
- ★ Corretta gestione del Servizio di Sala in relazione con i colleghi
Relazioni con i clienti

Organizzazione e completa gestione di un servizio di Cucina con sperimentazione concreta all'interno del Ristorante “Piccola Osteria Vigheffio 180”