



CORSO IFTS *Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica* Food specialist (in apprendistato) 2023 2024

La Fondazione ITS Innovaprofessioni, l'Agenzia Formativa della Provincia di Varese, la Confcommercio Uniascom Varese e l'Ente Bilaterale Turismo di Varese organizzano un percorso di formazione in apprendistato per supportare l'inserimento lavorativo di giovani qualificati all'interno delle imprese che, attraverso l'offerta ristorativa, contribuiscono all'eccellenza e all'attrattività del territorio.

FIGURA PROFESSIONALE E FINALITÀ

La figura opera all'interno di cucine di ristoranti, hotel, pubblici esercizi. Controlla la dispensa, gestisce le scorte e le forniture, dialoga con i fornitori, garantisce la corretta esecuzione delle operazioni di stoccaggio, conservazione, etichettatura. Assicura il rispetto delle norme igieniche. Si occupa della preparazione delle pietanze e della corretta cottura. con riferimento alla divisione della cucina alla quale afferisce, valorizzando anche ingredienti di eccellenza e tipici del territorio. Collabora con i componenti della partita. Contribuisce all'efficienza delle attività di cucina. collabora con il personale di sala. Utilizza software gestionali di settore. Collabora alla comunicazione commerciale tradizionale e digitale, fornendo informazioni e materiali illustrativi sui menu e sui piatti.

DESTINATARI

Possono partecipare giovani con età massima di 24 anni (24 anni e 364 giorni) alla data di avvio del percorso, residenti o domiciliati in Lombardia, in possesso di uno dei seguenti titoli: diploma di istruzione secondaria superiore; diploma professionale di tecnico IeFP; idoneità al V anno dei percorsi liceali.

Per i cittadini italiani e stranieri che hanno conseguito un titolo di studio all'estero valgono le disposizioni previste dalla circolare della Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro Prot.E1.0539654 del 24/06/2010 "Determinazioni in merito ai requisiti di accesso ai percorsi formativi extra obbligo che rilasciano attestati della Regione Lombardia", ovvero sarà necessario presentare la traduzione asseverata e la dichiarazione di valore del titolo.

STRUTTURA DEL PERCORSO

Il percorso si svolge in apprendistato, con assunzione sin dall'inizio del percorso.

I candidati selezionati saranno assunti come apprendisti in art. 43 da fine gennaio 2023 a fine gennaio 2024 presso aziende del territorio di Varese.

Gli apprendisti lavoreranno e svolgeranno la formazione prevista: 800 ore totali suddivise fra formazione interna (in azienda) ed esterna (presso l'Agenzia Formativa della provincia di Varese). Al termine del percorso è previsto un esame per il conseguimento del titolo di studio post diploma IFTS (certificato di specializzazione Istruzione Formazione Tecnica Superiore).

SEDE: Agenzia Formativa della provincia di Varese Via Monte Generoso, 71/a Varese

ARTICOLAZIONE: lezioni full time 8 ore al giorno da fine gennaio a metà febbraio; da metà febbraio a fine gennaio 2024, lezione il mercoledì, 8 ore giornaliere, e nelle altre giornate della settimana lavoro, con minimo un giorno di riposo.

MODULI FORMATIVI INTRODUZIONE AL LAVORO, TECNOLOGIA ALIMENTARE, GESTIONE DELLE FORNITURE, TECNICHE DI CUCINA PER LA VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE ENOGASTRONOMICHE, ECCELLENZE AGROALIMENTARI DEL TERRITORIO, VISUAL PER IL FOOD, QUALITÀ E CONTROLLO, COMUNICAZIONE EFFICACE, INFORMATICA E APPLICAZIONI DIGITALI, MICROLINGUA INGLESE E FRANCESE PER LA CUCINA.

TITOLO RILASCIATO Certificato di specializzazione tecnica superiore.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita. Per iscriversi e partecipare è necessario superare una selezione.

Per informazioni, per partecipare agli open day e per candidarsi alle selezioni inviare una mail di richiesta a mail a direzione@innovaprofessioni.it e segreteria.adulti@agenziaformativa.va.it; in caso di candidatura alle selezioni, allegare il CV in formato Europass.