

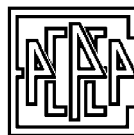


UNIONE EUROPEA  
Fondo Sociale Europeo



MINISTERO DEL LAVORO  
E DELLA PREVIDENZA SOCIALE

Direzione Generale per le Politiche  
per l'Orientamento e la Formazione



Ente Pugliese per la  
Cultura Popolare  
e l'Educazione  
Professionale



REGIONE PUGLIA  
Area politiche per lo sviluppo, il Lavoro e  
l'Innovazione  
Servizio Formazione Professionale

## ENTE PUGLIESE PER LA CULTURA POPOLARE E L'EDUCAZIONE PROFESSIONALE Aderente CONFAP

Centro di Formazione Professionale di TERLIZZI

Via dei Garofani, 52 – Tel./Fax: 080/3510402

e-mail: cfpterlizzi@epcpep.it

### BANDO PER L'AMMISSIONE AL CORSO GRATUITO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

L'Ente Pugliese per la Cultura Popolare e l'Educazione Professionale a seguito della Determina del Dirigente del Settore dell'Assessorato alla F.P. della Regione Puglia n° 930 del 12/06/09, P.O.R. Puglia 2000-2006 - Asse III Mis. 3.14 azione d), approvato dall'Assessorato al Lavoro, Cooperazione e Formazione Professionale – Area politiche per lo sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione – Servizio Formazione Professionale, finanziato dal Fondo Sociale Europeo, dal Ministero del Lavoro e P.S. e dalla Regione Puglia - **organizza il seguente corso**, riservato a donne disoccupate, presso il Centro di Formazione Professionale di Terlizzi – (BA) Tel./Fax: 080-3510402 :

Corso gratuito per:

# AIUTO CUOCO

Il **corso di qualificazione** di base mira a rimuovere gli ostacoli che impediscono l'ingresso delle donne nel mercato del lavoro e a sostenerne la loro permanenza, attraverso la formazione di una figura del settore della ristorazione in grado di essere inserita in alberghi, ristoranti e fast-food, in affiancamento a cuochi, cuochi capo partita o cuochi unici, oltre che nei contesti lavorativi a supporto dei servizi di catering, alle mense scolastiche ed universitarie, università, navi da crociera o villaggi turistici.

Il corso intende fornire competenze e conoscenze sulle tecniche di merceologia alimentare, sulla conservazione ed alterazione delle materie prime, dei principi nutritivi, modificazioni organolettiche e nutrizionali degli alimenti durante la cottura. Il corso affronterà gli aspetti dell'igiene degli alimenti (principi del sistema HACCP, pratiche di lavorazione, pulizia e sanificazione) e fornirà alle partecipanti le capacità necessarie alla manutenzione, riordino e pulizia degli ambienti di cucina, tecniche di stoccaggio dei prodotti di magazzino e conservazione dei prodotti alimentari, nonché della lingua francese. Le competenze operative da conseguire sono relative alla capacità di saper dosare la quantità di prodotti e predisporre le porzioni; applicare tecniche di preparazione di basi per la realizzazione di piatti (salse, sughi, impasti); applicare tecniche di preparazione di legumi, verdura e frutta; applicare tecniche di preparazione di semplici piatti per buffet e banchetti; preparare e servire i pasti al personale di cucina; utilizzare i prodotti detersivi e detergenti adeguati; applicare criteri e tecniche di suddivisione dei rifiuti per la raccolta differenziata. Competenze informatiche sulle caratteristiche di funzionamento di un PC, del suo sistema operativo, degli aspetti telematici (rete, il web e Internet), dell'uso dei software applicativi.

<b>Destinatari:</b>	<b>n. 18 donne disoccupate</b> , in possesso di qualsiasi titolo di studio o qualifica, anche in condizione di svantaggio sociale.
<b>Durata:</b>	<b>600 ore complessive, compreso n. 240 di stage c/o aziende del sett. ristorativo.</b>
<b>Selezione partecipanti</b>	In caso di domande di partecipazione superiori al numero dei posti disponibili, si procederà ad una prova di selezione con test scritto e un colloquio motivazionale. Luogo e ora di svolgimento della prova scritta e del colloquio sarà comunicato sul sito ufficiale dell'E.P.C.P.E.P. : <a href="http://www.epcpep.it">www.epcpep.it</a>
<b>Attestazione finale:</b>	<b>Attestato di Qualifica</b> ai sensi dell'art. 14 della L. 845/78 e art. 29 della L.R. 15/02.
<b>Sede del Corso:</b>	<b>C.F.P. di TERLIZZI: Via dei Garofani, 52 – Attività pratiche presso struttura esterna.</b>
<b>Modalità di partecipazione:</b>	La domanda di ammissione, completa di dati anagrafici, indirizzo e recapito telefonico, dovrà essere compilata dagli interessati presso il Centro di Formazione Professionale di Terlizzi, via dei Garofani, 52, <b>entro le ore 14.00 del 15 luglio 2009.</b>

La frequenza ai corsi e il materiale didattico sono gratuiti. A tutti i frequentanti verrà riconosciuta **indennità oraria di frequenza pari a € 5,00** ed ai fuori sede il rimborso delle spese di viaggio.

Terlizzi, li \_\_\_\_\_

IL DIRETTORE DEL C.F.P.

IL PRESIDENTE  
dr. Pasquale TROIANO