



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE
PUGLIA



Il futuro alla portata di tutti

Corso "Tecnico di cucina" Avviso Pubblico OF/2020, "Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale", della Sezione Formazione Professionale della Regione Puglia, finanziato a valere sul Fondo di cui all'art. 68 della Legge n. 144/1999 e s.m.i. del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali, pubblicato sul B.U.R.P. n. 165 del 10/12/2020; graduatoria approvata con D.D. n. 474 del 12/03/2021, pubblicata sul B.U.R.P. n. 40 del 18/03/2021 – Cod. Prog. OF20-Linea3-FG-1

CORSO PER IL CONSEGUIMENTO DEL DIPLOMA PROFESSIONALE "TECNICO DI CUCINA"

Durata 1 anno - 990 ore di formazione

DESTINATARI

n. 12 (più due uditori) giovani inoccupati/disoccupati che hanno conseguito la qualifica professionale di "Operatore della Ristorazione – Indirizzo Preparazione pasti", oppure che hanno conseguito una qualifica equivalente presso un Istituto Alberghiero di età inferiore a 25 anni alla data dell'avvio delle attività didattiche.

CARATTERISTICHE DEL CORSO:

La frequenza del Corso è obbligatoria e gratuita in tutte le sue attività e fasi didattiche. Ai corsisti saranno forniti gratuitamente il materiale didattico e le dispense; inoltre saranno rimborsate le spese di viaggio sostenute con mezzi pubblici e **verrà riconosciuta una indennità di frequenza oraria pari a 1 euro**. Agli allievi che frequenteranno il Corso e supereranno l'esame finale verrà rilasciato il Diploma Professionale di "Tecnico di cucina" (IV anno – Tecnico di IeFP) .

Inoltre agli allievi verrà data la possibilità di conseguire l'Attestato di personale alimentarista (art.4 L.R. n.22 del 24.07.07 e s.m.i.).

DURATA E ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO INTEGRATO

Il Corso della durata di 12 mesi avrà inizio a settembre del 2021. Le attività d'aula si svolgeranno prevalentemente dal Lunedì al Venerdì nelle ore pomeridiane; le attività di stage e di accompagnamento al lavoro si terranno nelle ore antimeridiane e/o pomeridiane.

Il Corso avrà una durata di 990 ore di cui 495 d'aula, 495 di stage. E' prevista inoltre la realizzazione delle seguenti attività extracurricolari:

- Accoglienza e orientamento alla figura professionale
- Laboratorio di recupero e sviluppo degli apprendimenti
- Orientamento per l'accesso all'IFTS e all'esame di stato
- Accompagnamento al lavoro

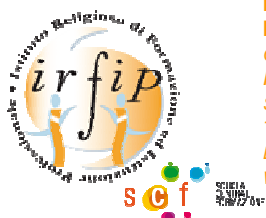
SEDI DI SVOLGIMENTO

- Aula e Laboratori (di cucina, informatica e lingua inglese): c/o sede I.R.F.I.P., Pietramontecorvino (FG)
- Stage regionale: aziende ristorative della Provincia di Foggia
- Stage extra-regionale: alberghi e ristoranti con sede a Rimini
- Attività curriculare in mobilità transnazionale presso il Koning Willem 1 College (Den Bosh – Olanda): n. 30 ore di "LINGUA INGLESE – Professional Conversation-Livello intermedio B1" Attività cofinanziate dal Programma Erasmus Plus e Coordinate da Scuola Centrale Formazione <http://www.scformazione.org/>;

INFORMAZIONI

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.irfip.it, sulla pagina Facebook <https://www.facebook.com> o possono essere richieste presso la segreteria I.R.F.I.P. Via Arco Ducale snc – 71038 Pietramontecorvino; Tel. e Fax 0881/519161, e-mail segreteria@irfip.it – pec: irfip@pec.it

Pietramontecorvino, 18/05/2021



I.R.F.I.P.

Istituto Religioso di Formazione ed Istruzione Professionale

CODICE FISCALE: 94061390715

P. IVA: 03826230710

SEDE LEGALE: VIA ARCO DUCALE SN – 71038 PIETRAMONTECORVINO (FG)

TELEFONO/FAX: 0881/519161 0881/518133

E-MAIL: info@irfip.it

WEB: www.irfip.it



CERTIFICATO
N. IT10/0440