



Finanziato dall'Unione europea
NextGenerationEU



**REGIONE
PUGLIA**

Corso “Tecnico di cucina” - OF2022 – Avviso pubblico per la presentazione delle candidature inerenti la realizzazione dei percorsi triennali e di IV anno di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) in modalità duale, da finanziare nell’ambito del PNRR, Missione 5 – Componente 1 – Investimento 1.4 “Sistema duale” finanziato dall’Unione europea – Next Generation EU – Avviso della Sezione Formazione Professionale della Regione Puglia, pubblicato sul B.U.R.P. n. 119 dell’ 03/11/2022 - Graduatoria approvata con D.D. n. 363 del 21/03/2023, pubblicata sul B.U.R.P. n. 27 suppl. del 23-3-2023 – Cod. Prat. 79GLE74

CORSO PER IL CONSEGUIMENTO DEL DIPLOMA PROFESSIONALE “TECNICO DI CUCINA” Durata 1 anno - 990 ore di formazione

DESTINATARI

n. 15 giovani inoccupati/disoccupati che hanno assolto o sono prosciolti dal diritto-dovere e si iscrivono al IV anno dei percorsi di IeFP, che hanno conseguito la qualifica professionale di “Operatore della Ristorazione – Indirizzo Preparazione pasti”, oppure che hanno conseguito una qualifica equivalente presso una istituzione formativa regionale o un Istituto Alberghiero.

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) e l’**Europass Mobilità**. 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 avrà inizio a maggio del 2023 e dovrà concludersi entro il 31 ottobre 2023. Le attività d’aula si svolgeranno prevalentemente dal Lunedì al Sabato nelle ore antimeridiane e 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 alternanza rafforzata/apprendistato per il diploma professionale. 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
- n. 30 ore di “LINGUA INGLESE – Professional Conversation-Livello intermedio B1” presso Easy Job Bridge (**MALTA**). 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/socialIRFIP> Instagram https://www.instagram.com/i.r.f.i.p._/ 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, 17/04/2023