

PROGETTO PON FINANZIATO CON FONDI STRUTTURALI EUROPEI

Competenze professionalizzanti Percorsi di orientamento professionale per adulti in estate a.s. 2022-2023



DESTINATARI

20 studenti iscritti ai corsi del CPIA Levante Tigullio di:

- . Alfabetizzazione + un detenuto Casa di reclusione
- . 1° livello primo periodo didattico



SPAZI

- CPIA LEVANTE TIGULLIO



- SCUOLA ALBERGHIERA LAVAGNA



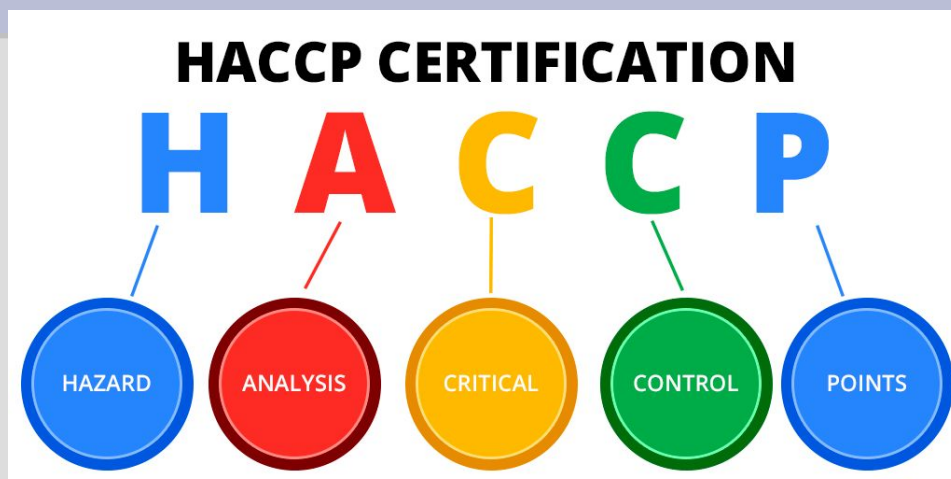
OBIETTIVI DIDATTICO-FORMATIVI



La proposta formativa è finalizzata a sviluppare le competenze legate a specifici ambiti professionali, configurandosi come un importante supporto alla formazione, in funzione della ricerca e dell'aggiornamento professionale.

La proposta prevede il coinvolgimento dei partecipanti in momenti formativi in cui la pratica e l'esperienza siano centrali e improntate alla didattica laboratoriale, all'apprendimento situazionale ed esperienziale.

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE



- Corso per l'ottenimento della certificazione HACCP (8 ore)

- Corso per competenze preliminari in ambito aiuto cuoco e lavapiatti (22 ore)



PERIODO DI SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ

- Un modulo di 30 ore
- 17 giugno 2023- 1 agosto 2023



AGENZIE EDUCATIVE/FORMATIVE PARTECIPANTI

- Dirigente Scolastico, Direttore Servizi Generali e Amministrativi e personale amministrativo CPIA Levante-Tigullio
- Scuola Alberghiera città di Lavagna: Ente di formazione professionale in ambito turistico alberghiero.
- Docente di scienza dell'alimentazione, igiene e sicurezza degli alimenti
- Corpo Docente CPIA Levante Tigullio



FIGURE PROFESSIONALI E TUTOR

DOCENTI:

- 1 Chef formatore
- 1 Biologo nutrizionista



TUTOR:

- 3 docenti del CPIA Levante-Tigullio



IL SISTEMA HACCP

- Igiene degli alimenti
- Contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche
- Contaminazioni crociate
- Igiene degli alimenti
- Contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche
- Contaminazioni crociate
- Igiene dei locali di lavoro
- Sistema HACCP
- Test finale



. PRIMI APPROCCI CON LA PROFESSIONE

- conoscenza del reparto cucina, prime regole dell'HACCP da attuare
- gli utensili e le attrezzature
- regole fondamentali di sicurezza in laboratorio nel trasporto e utilizzo delle attrezzature
- abbigliamento professionale corretto



- CULTURA E TRADIZIONE IN CUCINA E NEL TERRITORIO
 - RICETTE STORICHE REGIONALI

LE TROFIE AL PESTO



. I RAVIOLI



LA FOCACCIA LIGURE



LE UOVA IN CUCINA: UN INGREDIENTE INSOSTITUIBILE

- formazione e attenzioni nell'utilizzo
- nuovi metodi sicuri di pastorizzazione



NOZIONI BASE DI PASTICCERIA

. LE PASTE PRINCIPALI IN PASTICCERIA: LA PASTA FROLLA



IL GELATO E LE MERINGHE



GIORNATA FINALE DELL'INTERCULTURA

ESERCITAZIONE PRATICA DI FINE CORSO CON PRODUZIONE PIATTI DELLE DIVERSE NAZIONI DI APPARTENENZA DEI CORSISTI







RISULTATI CONSEGUITI

- Consegimento della certificazione HACCP (previo esame conclusivo)
- Acquisizione delle competenze preliminari in ambito aiuto cuoco e lavapiatti
- Promozione della socialità, dell'integrazione, della cooperazione e del lavoro in piccoli gruppi



TITOLI E COMPETENZE ACQUISITE

ATTESTATO HACPP

Accademia del TURISMO

**ATTESTATO DI FREQUENZA
CON VERIFICA DI APPRENDIMENTO**

Corso di formazione per
Addetti dell'Industria Alimentare
Istituito ai sensi di:
Reg. 852/2004/CE - Reg. 178/2002/CE
DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 29.06.2012 N. 793

CONFERITO A

Il corso della durata totale di 08 ore svolto dal 19 giugno 2023 al 03 luglio 2023 presso ACCADEMIA DEL TURISMO Srl
Sede Operativa: Piazzale Bianchi, 1 - 16033 Lavagna (Ge)

secondo il seguente programma:

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare;
- Conservazione alimenti;
- Approvvigionamento materie prime e tracciabilità;
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- Igiene personale;
- I manuali di Buone Prassi Igieniche;
- Ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale.

Docenti Dott.ssa Linda Enrica Linda Sacchetti
Dottore in Biologia

Rilasciato il 24/07/2023

Soggetto Attuatore
ACCADEMIA DEL TURISMO Srl

ACCADEMIA DEL TURISMO S.r.l.
SEDE: Piazzale G. Bianchi 1 - 16033 Lavagna GE
Tel. 0185 320492 - Fax 0185 322073
email: info@accademiadelturismo.eu - www.accademiadelturismo.eu
PEC: accademiadelturismo@pec.host.it
R.l., C.F. e P.Iva 01095940993 - REA/C.C.I.A. GE 370566
CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ACCREDITATO REGIONE LIGURIA

IAS REGISTER

ATTESTATO DI FREQUENZA del corso

Istituto CPIA LEVANTE TIGULLIO - Cogorno (GE)
Codice meccanografico GEMM18400Q

Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020.
Asse I - Istruzione - Fondo Sociale Europeo (FSE)

Codice Progetto: 10.3.1A-FSEPON-LI-2023-2

Tipo di intervento: Sviluppo delle competenze legate a interventi di formazione professionale

Titolo del Modulo: "Percorsi di orientamento professionale per adulti in estate"

Durata Corso: 30 ore

ATTESTATO FINALE

Visti gli atti d'ufficio si attesta che:

ha partecipato al progetto sopra indicato, cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo (FSE), per un numero di ore 30 pari o superiore al 75% del monte ore complessivo previsto dal modulo.

L'articolazione del modulo ed i relativi contenuti sono indicati nell'allegato al presente attestato.

Luogo del rilascio: Cogorno (GE)
Data del rilascio: 04/07/2023

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Andrea Minghi

RISULTATO IN USCITA

Partecipanti: 20

Attestati rilasciati: 17

Inserimenti nel mondo della ristorazione: 4



*“Trovarsi insieme è un inizio,
restare insieme un progresso,
lavorare insieme un successo”
Henry Ford*

