

# PROGETTO FORMATIVO E DI ORIENTAMENTO

(Convenzione stipulata in data \_\_\_\_\_)

<b>NOMINATIVO DEL TIROCINANTE</b>	
<b>DATA E LUOGO DI NASCITA</b>	
<b>RESIDENZA</b>	
<b>TELEFONO</b>	
<b>CODICE FISCALE</b>	

<b>ATTUALE CONDIZIONE</b> ( segnare con una x la casella corrispondente )	
<input type="checkbox"/>	Studente scuola secondaria superiore
<input type="checkbox"/>	Universitario
<input type="checkbox"/>	Frequentante corso post-diploma
<input type="checkbox"/>	Frequentante corso post laurea
<input type="checkbox"/>	Allievo della formazione professionale
<input type="checkbox"/>	Disoccupato/ in mobilità
<input type="checkbox"/>	Inoccupato
<input type="checkbox"/>	Portatore di handicap

<b>AZIENDA OSPITANTE</b>	
<b>NUMERO DIPENDENTI</b>	
<b>NUMERO TIROCINANTI IN CORSO</b>	
<b>SETTORE DI ATTIVITA'</b>	
<b>SEDE DEL TIROCINIO</b>	
<b>TEMPI e ORARIO DI ACCESSO AI LOCALI AZIENDALI</b>	
<b>ORE SETTIMANALI PREVISTE</b>	
<b>PERIODO DI TIROCINIO</b>	<i>(l'inizio del Tirocinio Formativo è comunque subordinato alla nomina da parte dell'Ufficio Provinciale del Lavoro territorialmente competente del Tutor Didattico-Formativo).</i>
<b>TUTOR INDICATO DALL'ENTE PROMOTORE</b>	
<b>TUTOR AZIENDALE E QUALIFICA</b>	
<b>RESPONSABILE SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE</b>	
<b>MEDICO COMPETENTE</b>	
<b>POLIZZA ASSICURATIVA: INFORTUNI SUL LAVORO INAIL POSIZIONE N.</b>	
<b>POLIZZA ASSICURATIVA: RESPONSABILITA' CIVILE N. POLIZZA E COMPAGNIA</b>	

## OBIETTIVI E MODALITA' DEL TIROCINIO

### CUOCO

Il cuoco è una figura professionale fondamentale del settore turistico alberghiero e della ristorazione. Saper cucinare significa avere un'approfondita conoscenza dei prodotti, delle attrezzature, delle tecniche di cucina, ma anche delle regole di gestione e di organizzazione che per il lavoro di cuoco, specie in una struttura turistica qualificata, sono essenziali. E' importante la scelta, il trattamento e la conservazione degli alimenti, punto di partenza necessario per questa attività. Il cuoco elabora e prepara pasti in modo autonomo in ogni tipologia di impresa ristorativa e si occupa anche e soprattutto della progettazione dei menù. Un bravo cuoco che intende lavorare in alberghi, ristoranti, hotels, deve essere in grado di applicare le tecniche di base per la realizzazione di piatti e delle decorazioni seguendo le regole dietetiche, fondamentali per la ristorazione. I cuochi devono conoscere le ricette locali e le principali a livello regionale, nazionale e internazionale a seconda della struttura turistico-alberghiera in cui opera. Sono indispensabili per i cuochi oltre alla preparazione tecnica, molta passione, creatività, fantasia e metodo.

### COMPETENZE DI BASE

#### *Sapere:*

- Conoscere il mercato ristorativo ed i suoi principali segmenti;
- Conoscere l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- Conoscere l'igiene professionale e condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- Conoscere i moderni impianti tecnologici, attrezzature e dotazioni di servizio;
- Conoscere la merceologia e tecniche innovative di conservazione degli alimenti anche alla luce della moderna dietetica;
- Conoscere i principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda ristorativa,
- Conoscere gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti .

#### *Saper fare:*

- utilizzare due lingue straniere;
- controllare l'approvvigionamento delle derrate;
- controllare la qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti sia all'interno che all'esterno dell'azienda);
- organizzare il lavoro e la guida di un gruppo e le sue relazioni con gruppi di altri servizi.

#### *Saper essere*

- comprendere le esigenze del personale e della clientela;
- comunicare con il personale e la clientela;

controllare l'attività dell'azienda e dei singoli reparti;  
rappresentare le finalità dell'azienda.

### **COMPETENZE TRASVERSALI**

- Saper essere;
- Adattarsi alle diverse situazioni;
- Garantire stabilità delle prestazioni in situazioni di stress e di conflitto;
- Lavorare in gruppo rapportandosi correttamente ai superiori ed ai colleghi;
- Sviluppare soluzioni creative con gusto estetico e abilità manuali.

### **COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI**

#### ***Sapere***

- merceologia alimenti e bevande, dietetica normative igienico sanitarie di trattamento e conservazione degli alimenti e bevande;
- conoscere le bevande in genere ed i liquori, in particolare connessi alla preparazione di pasti;
- conoscere le tecniche operative connesse al servizio di cucina;
- conoscere le tipologie di cucina ed organizzazione dei menù elementi di antropologia culturale;
- conoscere metodologie di approvvigionamento beni;
- Preparazione base di cucina;
- Preparazione di salse e condimenti;
- Preparazione degli antipasti;
- Preparazione delle minestre;
- Preparazione della pasta e del riso;
- Preparazione di piatti a base di carne e pollame;
- Preparazione di piatti a base di prodotti ittici;
- Preparazione dei contorni;
- Preparazione dei dolci
- Avere basi di informatica ed uso del P.C. connesso alla gestione delle risorse e delle scorte;
- conoscere l'igiene del lavoro, prevenzione e pronto soccorso;
- Rapportarsi con le altre figure che operano nella struttura in modo particolare con il responsabile commerciale, con il direttore e con l'addetto al planning;

#### ***Saper fare***

- Collaborare nell'organizzazione degli spazi di lavoro in modo razionale sia esteticamente che funzionalmente;
- controllare lo stato di efficienza e pulizia di attrezzature e utensili;
- coordinare le attività di tutto il reparto, pianificare le presenze dei collaboratori in base alle richieste di prenotazione ricevute ed inviare comunicazioni di raccordo ai vari servizi;
- rilevare informazioni e segnali riguardanti imprevisti;
- applicare le procedure stabilite per l'uso, la conservazione e la rotazione delle dotazioni;
- valutare le quantità da approvvigionare in funzione del consumo e del fabbisogno;
- valutare il livello di gradimento del servizio e degli alimenti;
- progettare e realizzare piani speciali di ristorazione;
- prevedere l'evoluzione del proprio ruolo professionale.

#### ***Saper essere***

- Sapersi rapportare ai servizi collegati;
- Stabilire con il cliente e con i suoi colleghi un rapporto relazionale orientato ai criteri di qualità nell'erogazione del servizio;
- Porsi in atteggiamento di continuo autoaggiornamento, riconoscendo e valorizzando le fonti e le occasioni di apprendimento;
- Possedere una discrezione assoluta e cura nel vestire e della propria igiene personale;
- Garantire stabilità delle prescrizioni in situazioni di stress e di conflitto;
- Lavorare in gruppo utilizzando ed integrando competenze diverse.

ESPERIENZE FORMATIVE COLLATERALI	Capacità di creare un buon canale comunicativo sia con i colleghi sia con i clienti
MODALITA' DI VALUTAZIONE INIZIALE, IN ITINERE E FINALE	Attraverso colloqui individuali ed osservazioni sul campo. Somministrazione di specifica scheda di valutazione
MODALITA' DELLA TUTORSHIP INTERNA ED ESTERNA	L'attività di tutoring espletata per tutto il periodo di tirocinio ha la caratteristica di ottimizzare il processo di apprendimento. Le verifiche avverranno attraverso colloqui individuali ed osservazione sistematica.

FACILITAZIONI PREVISTE	
<input type="checkbox"/> RIMBORSO SPESE	
<input type="checkbox"/> INCENTIVI	
<input type="checkbox"/> ASSUNZIONE	
<input type="checkbox"/> ALTRO	

#### OBBLIGHI DEL TIROCINANTE

- Seguire le indicazioni dei tutor e fare riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo od altre evenienze;
- Rispettare gli obblighi di riservatezza circa processi produttivi, prodotti od altre notizie relative all'azienda di cui venga a conoscenza, sia durante che dopo lo svolgimento del tirocinio;
- Rispettare i regolamenti aziendali e le norme in materia di igiene e sicurezza.

Consenso al trattamento dei dati personali del tirocinante da parte del soggetto ospitante, in applicazione Dlgs 196/03 e successive modifiche ed integrazione.

➤ **Barrare in caso di assenso**

**Palermo,**

Firma per presa visione ed accettazione del tirocinante \_\_\_\_\_

Firma tutor indicato dal soggetto promotore \_\_\_\_\_

Firma tutor aziendale \_\_\_\_\_

**Firma e Timbro dell'Azienda**

**Firma e Timbro Soggetto promotore**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_