



**LINEA 1 - ATTIVITA' FORMATIVE NELL'AMBITO DEL SETTORE TURISMO – ASSE 1, OBIETTIVO SPECIFICO 2  
E 3, OBIETTIVO SPECIFICO 11  
FONDO SOCIALE EUROPEO 2014 - 2020  
viene organizzato dall' ATS IS.FOR.COOP (capofila) ECIPA Genova CONFORM s.r.l.**

## **"CORSO DI QUALIFICA PER CHEF"**

**DESTINATARI:** n° 12 Disoccupati

**REQUISITI:** giovani e adulti disoccupati e persone in stato di non occupazione in possesso di uno dei seguenti titoli di studio: qualifica triennale; diploma di scuola secondaria superiore; laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuti.

**Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni**

**DURATA:** n. 600 ore di cui 180 ore di stage.

**PROFILO PROFESSIONALE:** La figura professionale in uscita è quella di **CHEF**: Lo Chef è il responsabile della cucina in ristoranti e alberghi di medio-grandi dimensioni, provvede alla predisposizione del menù e delle ricette creando nuovi piatti, con particolare attenzione alla cucina del territorio, di cui esalta profumi e sapori, e sorveglia la loro realizzazione. Individua nuove tendenze culinarie e sperimenta proposte innovative. Dispone gli alimenti sui piatti in modo elegante e corretto. Cura il rispetto delle tecniche di conservazione, preparazione e cottura degli alimenti, anche le più moderne. Possiede vaste competenze di alimenti e alimentazione, nutrizione ed effetti derivanti dalle modificazioni dei cibi a seguito dei vari trattamenti (es. raffreddamento, congelamento, cottura, ecc.). Possiede vaste competenze di pasticceria e panificazione. Utilizza tutti gli strumenti tecnologici disponibili dai più tradizionali a quelli più moderni. Il mestiere richiede il rispetto di norme igieniche (ai sensi del Reg. 852/2004/CE e DGR n. 793 del 29.06.2012) e di sicurezza (D.L. 81/08 ex H.A.C.C.P.).

**AL TERMINE DEL CORSO, PREVIO SUPERAMENTO DELL'ESAME FINALE, VERRÀ RILASCIATO  
ATTESTATO DI QUALIFICA DI CHEF**

(cod ISTAT **5.2.2.1.0.**)

**Per accedere al corso gli interessati dovranno presentare apposita domanda di iscrizione, in regola con la normativa vigente sull'imposta di bollo, presso:**

**ECIPA GENOVA – Via XX settembre, 41 - 16121 Genova (tel. 010/565028)**

**Le iscrizioni saranno aperte dalle ore 09.00 del 02 settembre 2019 fino alle ore 12.00 del 04 ottobre 2019**  
(Orario segreteria: dal lunedì al venerdì ore 9.00-13.00/ venerdì dalle 14 alle 18.00)

I candidati per essere ammessi al corso dovranno sostenere apposite prove attitudinali ed in tale sede saranno verificati i requisiti soggettivi per la partecipazione al corso. Presso la sede di Ecipa gli interessati possono verificare i contenuti e le modalità della selezione. Per ulteriori approfondimenti del bando si rimanda alla relativa scheda informativa.

**La domanda di iscrizione, unitamente alla scheda informativa, è ritirabile presso la sede di ECIPA GENOVA – Via XX settembre, 41 - 16121 Genova (tel. 010/565028) - o scaricabile dal sito [www.ecipa.ge.it](http://www.ecipa.ge.it) - [www.isforcoop.it](http://www.isforcoop.it)**

**Il corso è completamente gratuito**

**PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA**



