

# LADY CHEF: *cuoca in alberghi e ristoranti*

cod. Prog. 09314d392

LAVORARE AL FUTURO

## Ruolo professionale e Sbocchi Occupazionali

Il corso **"LADY CHEF:cuoca in alberghi e ristoranti"** si propone di introdurre in maniera applicativa le partecipanti alla conoscenza della cultura alimentare tipica pugliese, con l'acquisizione di capacità tecnico-professionali e lo sviluppo di competenze gestionali applicate al contesto della produzione e pianificazione dei sistemi ristorativi.

In uscita dal corso le partecipanti saranno in grado di gestire i processi e le procedure di preparazione, trasformazione, cottura, presentazione dei piatti ed abbinamento fra piatti e vini, nonché sulla base delle diverse attitudini personali, di promuovere e valorizzare i contesti della cultura eno-gastronomica pugliese.

Al termine del corso le partecipanti potranno trovare inserimento lavorativo presso strutture di diversa tipologia (prevalentemente ristoranti e trattorie di cucina tipica, agriturismi, oltre al settore alberghiero ed alla ristorazione da asporto).

Il corso si avvale della collaborazione di prestigiosi partners istituzionali e di categoria, quali la F.I.C. unitamente alle rappresentanze regionali e provinciali dei cuochi pugliesi, l'A.I.S., la FEDERALBERGHI, oltre al patrocinio del comune di Alberobello ed il sostegno di numerosi enti pubblici e soggetti privati.

## Contenuti principali

Il progetto prevede l'alternanza di attività teorico/pratiche ed un ampio utilizzo di laboratori attrezzati di cucina. Le principali aree didattiche sono:

- **Moduli didattici generali:** Comunicazione interpersonale e dinamiche di gruppo; Orientamento alla figura professionale; Ricerca attiva del lavoro; Le politiche di genere; Software di base ed applicativi; Legislazione turistica; Normativa igienico-sanitaria; Tematiche ambientali; Prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro.
- **Moduli didattici specialistici:** Il layout operativo; Le nuove tecnologie e metodologie, le attrezzature e apparecchiature di cucina; Programmazione, organizzazione e gestione aziendale; Qualità e tecniche di selezione degli alimenti; Organizzazione e preparazione del servizio di cucina tipica pugliese; Itinerari eno-gastronomici della cultura pugliese.
- **RICERCA**
- **STAGE e VISITE GUIDATE**

## Destinatari

18 donne non occupate residenti in Puglia, in possesso di diploma di scuola media secondaria o di qualifica ad indirizzo ristorativo, ovvero con esperienza professionale nel settore.

## Sede e durata

Il corso si svolgerà ad **Alberobello (BA)** presso la sede IFOA situata in C.da Popoleto ns c/o Matarrese Grandi Impianti. Il corso prevede una durata complessiva di 600 ore: 350 ore di formazione teorica/pratica e 250 ore di stage.

Periodo di realizzazione del corso: **Ottobre 2009 – Aprile 2010 con frequenza intensiva ed obbligatoria.**

Le lezioni avranno la durata massima di 6 ore giornaliere in orario AM e/o PM. Durante la fase di stage saranno rispettati gli orari concordati con le aziende ospitanti, per un massimo di 40 ore settimanali.

## Condizioni di partecipazione

L'ammissione al corso è subordinata al superamento di una selezione tecnico/motivazionale: alla selezione saranno ammesse le candidate che, in possesso dei requisiti di ammissione, avranno fatto pervenire la domanda di partecipazione, unitamente alla copia del documento di identità, curriculum vitae e attestato di disoccupazione valido rilasciato dai CTI, entro e non oltre il giorno **venerdì 18 settembre 2009** (data di scadenza del bando).

L'elenco delle candidate ammesse a selezione e relativo calendario saranno disponibili a partire da venerdì 25 settembre 2009 presso le sedi di IFOA (Alberobello e Bari) e sul sito [www.ifo.it](http://www.ifo.it), unitamente al calendario delle prove di selezione.

Le prove di selezione avranno inizio a partire da **giovedì 01 ottobre 2009**.

In caso di numero elevato di candidate ed in funzione della graduatoria parziale della prova laboratoriale, al colloquio orale saranno ammesse un numero massimo di 75 candidate.

**La pubblicazione della data e del luogo di selezione nonché dell'elenco delle candidate ammesse a selezione ha valore di notifica a tutti gli effetti e pertanto non verranno effettuate convocazioni a selezione in altre forme.**

## Servizi agli allievi

La partecipazione al corso è gratuita in quanto finanziato dalla Regione Puglia a valere sul POR Puglia 2000-2006, CdP: Asse III Mis. 3.14 azione d) – Avviso n. 8/2009 Approvato con D.D. n° 930 del 12/06/2009 (pubblicato sul BUR Puglia n° 89 del 18/06/2009) dalla Regione Puglia – Ass. al Lavoro, Cooperazione e Formazione Professionale: Area Politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione – Servizio Formazione Professionale. Finanziato dal FSE (65%), dallo Stato (24,5%) e dalla Regione Puglia (10,5%).

**Alle partecipanti verrà riconosciuta una indennità di frequenza di 5 € lorde**, che sarà riconosciuta sulla base delle presenze effettive, nonché un contributo ai costi di trasporto con mezzi pubblici per il raggiungimento della sede didattica.

Al termine del corso le partecipanti ritenute idonee riceveranno, previo esame finale, l'**ATTESTATO DI QUALIFICA** rilasciato dalla Regione Puglia.

## Informazioni e iscrizioni

La domanda di partecipazione alle selezioni dovrà essere compilata in ogni sua parte e trasmessa entro e non oltre il giorno **venerdì 18 settembre 2009 (farà fede la data di arrivo)**:

- per posta con raccomandata A/R a IFOA c.da Popoleto sn c/o Matarrese Grandi Impianti -70011 Alberobello (BA)
- per e-mail all'indirizzo [ifoalberobello@ifo.it](mailto:ifoalberobello@ifo.it)
- a mano presso la sede IFOA C.da Popoleto sn c/o Matarrese Grandi Impianti - Alberobello

## Sportello Informazioni:

Dal lunedì al venerdì ore 9,30-12,30

**(la sede sarà chiusa dal 10 agosto 2009 al 28 agosto 2009)**

IFOA – C.da Popoleto sn c/o Matarrese Grandi Impianti Alberobello

Tel/Fax 080/4322392 E-mail: [ifoalberobello@ifo.it](mailto:ifoalberobello@ifo.it)

Sito internet [www.ifo.it](http://www.ifo.it) (scheda di iscrizione scaricabile).

Le interessate sono invitate a leggere preventivamente su [www.ifo.it](http://www.ifo.it) l'informativa sulla Privacy ex art 13 dlgs 196/2003 e successive modificazioni.