

## AVVISO PER LA PRESENTAZIONE DI PROPOSTE PROGETTUALI A CONTENUTO FORMATIVO

finalizzate all'inclusione lavorativa e sociale di persone con disabilità o in

situazione di svantaggio nell'ambito del Programma FSE+ 2021-2027 della Provincia Autonoma di Trento.

### Aiuto Cuoco

**Profilo di riferimento.** L'aiuto cuoco si occupa delle fasi di produzione di cibi/alimenti. Possiede capacità operative nella preparazione e realizzazione dei piatti e dei menù; opera con uno spiccato senso di organizzazione del lavoro e segue le corrette regole igieniche nella conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari.

**Destinatari.** Il progetto, è destinato a n. 10 persone in età lavorativa, disoccupate o prive di occupazione in possesso di uno dei seguenti requisiti: 1. Persone in età lavorativa, disoccupate o prive di occupazione che si trovano in situazione di svantaggio (attestata dai relativi servizi) così come definita dal vigente "Documento degli Interventi di Politica del Lavoro" nella parte III Requisiti di accesso. 2. Persone disoccupate con elevata, difficoltà occupazionale, in seguito a sistemi di profilazione qualitativa da parte dei Centri per l'impiego e dagli stessi segnalate. 3. Giovani Neet di età tra i 15 ed i 34 anni, che non cercano lavoro e non partecipano ad attività di studio o formative (inattivi) che abbiano assolto l'obbligo di istruzione/diritto dovere di

istruzione e, formazione professionale - anche per superamento del diciottesimo anno di età. 4. Richiedenti asilo, rifugiati e titolari di protezione internazionale, presenti in Trentino.

**Requisiti di accesso e selezione.** Il corso è indicato per persone senza (o con poca) esperienza nell'ambito della cucina, ma desiderose di acquisire le competenze tecniche e operative per svolgere la professione. Sarà data priorità di accesso in base a fattori motivazionali e linguistici (conoscenza lingua italiana).

#### Competenze professionali offerte.

Definizione menù

Approvvigionamento

Organizzazione cucina

Preparazione pasti

**Sede.** Trento.

**Articolazione e contenuti dell'attività.** Il percorso formativo, della durata complessiva di 142 ore di formazione d'aula, 30 ore di supporto linguistico, 30 ore di formazione e assistenza individualizzata, si compone dei seguenti moduli: **U1** Accoglienza (4h), **U2** Laboratorio Team (12h), **U 3** Organizzazione della cucina (14h), **U4** Preparazione degli antipasti (21h), **U5** Preparazione di primi piatti (21h), **U6** Preparazione di secondi piatti (21h), **U7**

## AVVISO PER LA PRESENTAZIONE DI PROPOSTE PROGETTUALI A CONTENUTO FORMATIVO

finalizzate all'inclusione lavorativa e sociale di persone con disabilità o in

situazione di svantaggio nell'ambito del Programma FSE+ 2021-2027 della Provincia Autonoma di Trento.

Brodi, salse e fondi (14h), **U8** Dessert e dolci (14h), **U11** Laboratorio gastronomico (21h), **U12** Supporto individualizzato (30h), **U13** Italiano L2 (30h).

Le lezioni avranno una durata di 40 ore settimanali, con frequenza obbligatoria dal lunedì al venerdì. **Il corso prevede un tirocinio di 320 ore.**

**Agevolazioni.** Il corso è gratuito. Previo accertamento della frequenza di almeno il 70% della durata del percorso formativo e del 70% del periodo di tirocinio, nonché del conseguimento di un giudizio finale di profitto positivo, **sarà corrisposta un'indennità di frequenza pari ad € 1,50 per ogni ora corsuale effettivamente frequentata e un'indennità di tirocinio di € 600.**

*L'indennità di frequenza al corso spetta soltanto ai soggetti di età inferiore a 36 anni il cui indicatore di condizione economica I.C.E.F. non superi, all'avvio del percorso stesso, la soglia limite dello 0,20, calcolato per l'accesso alla quota dell'Assegno unico provinciale.*

**Data di scadenza raccolta adesioni.** La data di scadenza per la raccolta delle adesioni è il **30/3/2026**.

**Servizi post formativi.** Ai partecipanti sarà garantito un servizio di orientamento post

formativo gratuito finalizzato a metterli in contatto **concrete opportunità lavorative**, principalmente attraverso la rete di aziende seguita da Simmetrie nell'ambito della ristorazione e la partnership con l'Apl Work Agency. Attualmente le potenzialità occupazionali come operatore in ambito "Aiuto cuoco" da inserire in azienda in contesto provinciale permette di prevedere un alto successo occupazionale.