



Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020
ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"

CATALOGO LINEA DI INTERVENTO A

Decreto del Dirigente n. 1756 del 24/10/2019 e Decreto del Dirigente di Alfa n.765 del 21 maggio 2020



FONDAZIONE CIF FORMAZIONE

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

INDICARE LA SEZIONE DEL CATALOGO:
A2 Interventi specifici per gli addetti delle microimprese

Titolo Corso:

Aggiornamento sulla ristorazione: le allergie e le intolleranze alimentari
Il corso si rivolge agli addetti delle microimprese

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIA	Indicare la tipologia di attestato Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza
DESTINATARI	Numero massimo: 12 residenti e/o domiciliati in Liguria. Indicare la tipologia di destinatari operatori della ristorazione attivi in contesti aziendali di microimpresa. il beneficiario del voucher deve quindi essere già in grado di preparare ricette anche elaborate in modo da integrare la sua preparazione rispetto alle situazioni alimentari problematiche. Per la definizione di micro impresa si richiama la disposizione comunitaria in materia: Impresa con un numero di dipendenti inferiore a 10 e il cui fatturato o totale di bilancio annuo non superi 2 milioni di euro

	Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Con riferimento all'Azione di accoglienza dell'utenza, è predisposto un apposito servizio disponibile dalle ore 9.00 alle ore 13.00 dal lunedì al giovedì e dalle ore 14.00 alle ore 17,00 il martedì ed il giovedì presso gli Uffici di Via Borzoli 61a Genova dove l'Operatore dell'accoglienza provvederà a dare le prime informazioni sulle opportunità formative e a verificare la sussistenza dei requisiti fissati dal Bando pubblicato ai sensi di quanto disposto dal Punto 15 dell'Avviso ALFA di riferimento sulla base degli elementi d'ingresso di ciascun corso a Catalogo.</p> <p>Fino al permanere delle condizioni di Emergenza COVID 19 il Servizio di cui sopra opererà previo appuntamento da concordare ai seguenti recapiti:</p> <p>FONDAZIONE CIF FORMAZIONE Via Borzoli 61 a - Genova Tel. 010252192 E-mail: didattica@fondazionecif.it</p> <p>La domanda di iscrizione (<i>compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo</i> - (apporre marca da bollo da € 16,00), dovrà essere consegnata presso la medesima sede negli orari indicati.</p> <p>Saranno accettate esclusivamente le domande pervenute a mano e complete di tutta la documentazione richiesta.</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>24 ore così articolate:</p> <p>MODULO TEORICO - ore 6 Concetto di intolleranza e di allergia Le cause delle allergie e delle intolleranze alimentari Descrizione delle diverse tipologie di allergie e intolleranze</p> <p>MODULO PRATICO-APPLICATIVO - ore 18 Materie prime da escludere in relazione alle intolleranze e alle allergie Quali accorgimenti nella preparazione di ricette sono necessari rispetto alle intolleranze e alle allergie Ricette da escludere dai menù in relazione alle intolleranze e alle allergie Il corso si svolgerà con modalità didattiche a distanza</p>

ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<ul style="list-style-type: none"> ○ l'articolazione dell'orario del corso dalle ore 14.00 alle ore 18.00 dal lunedì al venerdì indicare il numero massimo di ore di assenza in base alla normativa di riferimento: 0
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	La selezione delle domande avverrà attraverso procedura a sportello (in base all'ordine cronologico di presentazione della domanda.)
COMPETENZE IN INGRESSO	Indicare le Competenze in ingresso necessarie Non è previsto un titolo di studio specifico Operatori della ristorazione con competenze tecnico operative di cucina
PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020	