



BOCCIONE

COOKSAPP



Agenzia più
AGENZIA PER IL LAVORO



PRESENTAZIONE ATTIVITA'

*L'attività di **Boccione e CooksApp Catering**, insieme a tutti i suoi partner, è intesa a promuovere, gestire ed incoraggiare **iniziative educative** che concorrano all'elevazione culturale, alla preparazione professionale, all'aggiornamento, alla qualificazione e **riqualificazione dei lavoratori**, al fine di migliorare la loro condizione professionale nonché sociale.*

*Dal 2010 organizziamo **corsi professionali tenuti da docenti esperti** dal punto di vista della didattica e con pregressa rilevante esperienza professionale. La formazione teorica e pratica è svolta al fine di trasferire capacità pratiche di pronto utilizzo favorendone l'ingresso nel mondo del lavoro.*

*I corsi sono finalizzati al placement, ovvero oltre **il 56% di chi ha frequentato e terminato con merito i nostri corsi ha trovato un reinserimento nel mondo del lavoro**, sia presso la nostra azienda sia presso aziende partner. E' dunque richiesta la volontà da parte dei partecipanti, a **valutare eventuali proposte di lavoro** al termine dei corsi.*

I partecipanti sono altresì cortesemente invitati ad informare l'organizzatore Boccione CooksApp di eventuali rapporti di lavoro intrapresi al termine dei corsi, al fine di creare virtuose collaborazioni con le imprese del settore e di dare lustro all'efficacia del corso frequentato.

CORSO PIZZERIA E PANIFICAZIONE

Il corso è totalmente gratuito per i partecipanti, della durata complessiva di 168 ore si svolge presso la sede formativa di Taverne di Corciano in via Palmiro Togliatti – Corciano (PG) , dal 24 settembre '18 al 19 ottobre , (sabato e domenica esclusi), dalle ore 9:00 alle ore 17:00.

E' dato spazio prevalentemente all'esercitazione pratica.

BC1 Srl A Socio Unico

T. [+39 0758038675](tel:+390758038675)

@mail: info@cooksapp.catering

www.cooksapp.catering

E' prevista una giornata dedicata alla visita presso aziende del settore, saranno inoltre affrontati i temi della sicurezza e salute in ambienti di lavoro e dei diritti e doveri del lavoratore in somministrazione.

Sono ammessi, previa selezione, soltanto 17 partecipanti, al fine di ottimizzare la didattica.

REQUISITI RICHIESTA

- Diploma di maturità (requisito
- Lingua inglese parlata e scritta (almeno scolastico livello A2/B1)
- Automunito
- Passione e conoscenza di base del settore cucina e servizio.
- Capacità di adattamento, determinazione nell'affrontare le difficoltà, flessibilità
- Buona manualità
- Idoneità fisica al lavoro in cucina ed alla movimentazione dei carichi

PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA

Il Corso in oggetto è un corso di tipologia professionale che consente di svolgere l'attività di creazione e lavorazione della pizza e del pane in tutte le sue fasi e mira a formare la figura professionale di pizzaiolo e panettiere. Ai corsisti verranno fornite le conoscenze e le competenze sui cicli di lavorazione delle materie prime e sulle procedure relative alla preparazione dell'impasto, la stesura, il condimento e la cottura. Oltre allo studio di tutte le fasi di lievitazione e fermentazione.

Oltre a ciò si apprenderanno le tecniche base di comunicazione e gestione degli stati emotivi per poter lavorare nei pubblici esercizi. Sarà parte integrante del corso anche una fase di esercitazioni dedicate al mondo della ristorazione e del servizio in particolare per permettere di avere una minima conoscenza trasversale a tutto il settore.

ARTICOLAZIONE DIDATTICA

MODULO 1

Introduzione al corso. Gli alimenti di base.

Durata ore: 32

Presentazione Aziendale; Ingredienti per impasto pizza e panificazione; Elementi che costituiscono un impasto; Alimenti che costituiscono un impasto; Lieviti e lievitazioni; Maturazione e Fermentazione; Conservazione degli alimenti; Nozioni HACCP e SUA APPLICAZIONE; CORRETTE PRASSI COMPORTAMENTALI E PROCEDURE OPERATIVE DI DETERSIONE E SANIFICAZIONE

BC1 Srl A Socio Unico

T. [+39 0758038675](tel:+390758038675)

@mail: info@cooksapp.catering

www.cooksapp.catering

MODULO 2

SERVIZIO ORIENTATO AL CLIENTE

DURATA: 40 ORE

far acquisire un idoneo orientamento al cliente sia per quanto riguarda la relazione con lo stesso sia per quanto riguarda la relazione con i colleghi attraverso la conoscenza dei principi di marketing dell'accoglienza nel settore ricettivo ristorativo.

Gli argomenti trattati saranno:

- IL CLIENTE, LA QUALITÀ DEL SERVIZIO E LA PERCEZIONE DEI FABBISOGNI DEL CLIENTE

GALATEO DELLA TAVOLA ed IL SERVIZIO RISTORATIVO, Marketing dell'accoglienza, gestione degli stati emotivi.

MODULO 3

L'impasto: ricette e procedimenti

Durata ore: 40

Bilanciamento degli Alimenti ed elementi per una corretta lievitazione; Intromissione degli ingredienti; Tempistiche di maturazione; procedimenti, processi e fasi in panificazione / pizzeria; Studio ed analisi di una corretta ricetta per impasto; differenze tra impasto per pizza al piatto e pizza in teglia e pane.

La Panificazione Gluten Free.

MODULO 4

Metodi e procedure di stesura, condimento e cottura

Durata ore: 40

Pratica, introduzione e pratica alle varie modalità di stesura , a mano, matterello, macchina a rulli;

Condimento, grammature, tecniche di condimento rapido ed organizzazione della postazione lavoro; Utilizzo della pala; Cottura e gestione del forno. Ricette.

MODULO 5 - MODULO OBBLIGATORIO

DIRITTI E DOVERI DEL LAVORATORE IN SOMMINISTRAZIONE

DURATA: 4 ORE

OBIETTIVO: TRASFERIMENTO DI CONOSCENZE SULLA NORMATIVA DI RIFERIMENTO, SUL CONTRATTO NAZIONALE E SULLA BILATERALITÀ DEL SETTORE.

CONTENUTI:

DAL LAVORO INTERINALE AL LAVORO IN SOMMINISTRAZIONE: LA LEGISLAZIONE IN MATERIA DI LAVORO TEMPORANEO; DEFINIZIONE DEL LAVORO IN SOMMINISTRAZIONE; SISTEMA DEL LAVORO IN SOMMINISTRAZIONE: LAVORATORE, AGENZIA, IMPRESA UTILIZZATRICE; CONTRATTI DI FORNITURA, PROROGHE, TRATTAMENTO ECONOMICO, DIMISSIONI E LICENZIAMENTO, DIRITTI E DOVERI DEL LAVORATORE TEMPORANEO, OBBLIGHI DELL'IMPRESA

BC1 Srl A Socio Unico

T. [+39 0758038675](tel:+390758038675)

@mail: info@cooksapp.catering

www.cooksapp.catering

UTILIZZATRICE E DELL'AGENZIA PER IL LAVORO; IL CONTRATTO COMMERCIALE TRA AGENZIA ED IMPRESA UTILIZZATRICE; IL CONTRATTO TRA LAVORATORE E AGENZIA DI SOMMINISTRAZIONE; LA BILATERALITÀ : FORMA.TEMP - E.BI.TEMP MODALITÀ E FUNZIONI DEL LAVORO TEMPORANEO, CONTRATTI DI FORNITURA, DIRITTI E DOVERI DEL LAVORATORE TEMPORANEO, PROROGHE, TRATTAMENTO ECONOMICO, DIMISSIONI E LICENZIAMENTO, OBBLIGHI DELL'IMPRESA UTILIZZATRICE.

6)TESTO UNICO N° 81/2008: SICUREZZA E SALUTE IN AMBIENTE DI LAVORO - IN OTTEMPERANZA ALL'ACCORDO STATO - REGIONI DEL 21/12/2011
OBIETTIVO: TRASFERIMENTO DI CONOSCENZE RELATIVE ALLA SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AL MONDO DEL LAVORO TEMPORANEO - CONTENUTI SPECIFICI INDICATI NELL'ACCORDO STATO REGIONI DEL 2011: FORMAZIONE GENERALE

CONTENUTI:

- CONCETTI DI RISCHIO
- DANNO
- PREVENZIONE
- PROTEZIONE
- ORGANIZZAZIONE DELLA PREVENZIONE AZIENDALE
- DIRITTI, DOVERI E SANZIONI PER I VARI SOGGETTI AZIENDALI
- ORGANI DI VIGILANZA, CONTROLLO E ASSISTENZA

MODULO 7

Durata ore: 8

- Simulazione su forno a legna
- Visite aziendali nelle seguenti strutture: (da definire)

Per Informazioni ed adesioni contattare:

info@cooksapp.catering oppure education@cooksapp.catering - 0758038675

Azzarelli Sandro : 0755996754 – perugia@agenziapiu.com

BC1 Srl A Socio Unico

T. [+39 0758038675](tel:+390758038675)

@mail: info@cooksapp.catering

www.cooksapp.catering