

Allegato IV: Scheda Informativa sintetica dell'offerta formativa

ALLEGATO IV SCHEDA INFORMATIVA SINTETICA OFFERTA FORMATIVA

TITOLO: <i>CU.MA. Cuoco Manager</i>
1. AREA TEMATICA Ristorazione
2. DESTINATARI caratteristiche sintetiche (Max 2000 caratteri) I destinatari dell'offerta formativa sono diplomati e laureati. La scelta di frequentare il percorso di Cuoco Manager sarà compiuta nella consapevolezza del fascino ma anche della particolare durezza della professione. La proposta formativa, rivolta alla creazione di una figura di Cuoco Manager risponde alle esigenze emerse in sede di indagine dei destinatari dell'iniziativa: • <i>“l'esigenza di approfondire settori specialistici quali il turismo”</i>, proprio in funzione di aspetti quali quello della ricettività. Altro aspetto su cui emerge una richiesta è quello della <i>costruzione di percorsi ed itinerari turistici</i> che fortemente si lega ai temi dell'enogastronomia, delle tipicità territoriali, dell'identità culturale che costituiscono, nel contesto lucano, principale motivo di attrazione del turismo di prossimità e di lunga distanza. In tal senso, la figura professionale immaginata sarà in grado di mettere a frutto le capacità promozionali acquisite nel modulo del “progetto di impresa”, le specializzazioni acquisite grazie alle lezioni sulla commistione di cibo e vino e sul panorama di opportunità offerte dal fare rete tra operatori. • I destinatari ripongono molte aspettative sul <i>progetto come chiave d'ingresso nel mondo del lavoro</i>. La proposta formativa punta sul settore turistico, ritenuto suscettibile di crescita nella realtà lucana, in cui le eccellenze gastronomiche e le tradizioni alimentari sono punto di forza e di riconoscibilità e che sta investendo, sempre di più, nel patrimonio ambientale e culturale di cui dispone. Le possibilità che la figura di Cuoco Manager trovi sbocco professionale sono sostanziate dalla reale prospettiva di sviluppo del settore di riferimento. • La voglia di imprenditorialità (circa il 20%). Nel modulo sull'autoimpiego (La formazione d'Impresa) saranno trasferite le competenze necessarie di management e le capacità di verificare la fattibilità di dar vita ad una nuova impresa.
3. DURATA (in ore): 940
4. ORGANIZZAZIONE DEL CORSO (Max 2000 caratteri) Il percorso formativo è concepito in modo da alternare costantemente aula e laboratorio offrendo tutti i contenuti teorici e pratici delle tecniche di cucina, degli aspetti igienico-sanitari della professione, di quelli merceologici, di quelli legislativi oltre che gli aspetti culturali dell'ampio panorama della gastronomia. Si è dato rilievo agli elementi propriamente imprenditoriali del contenuto professionale attraverso un modulo sull'autoimpiego finalizzato a verificare la solidità di un'ipotesi di <i>nuova impresa</i> . Il percorso formativo sarà arricchito da un appuntamento quindicinale a carattere

monografico destinato sia agli allievi che agli imprenditori già operanti nel settore che potranno aggiornare le loro competenze. Valore aggiunto all'offerta formativa sarà garantito dalla natura diversificata degli aderenti al progetto:

- la **Confesercenti di Potenza** e la sua struttura, il **CESCOT**, specializzata nell'aggiornamento professionale alle imprese del turismo e dei servizi; il CESCOT contribuirà al progetto con la partecipazione in aula di docenti capaci di trasferire i fattori di criticità e di successo delle realtà imprenditoriali del settore turistico-ricettivo.
- L' AIS **Associazione Italiana Sommelier**, che contribuirà con la partecipazione di relatori eccellenti capaci di ampliare le specializzazioni del futuro cuoco manager.
- la nascente **“Amphora” - Alta Scuola di Gastronomia Mediterranea**, che persegue la formazione di eccellenza per operatori di cucina e di sala, partendo dal patrimonio di alimenti, tecniche e stili alimentari ereditati dall'area mediterranea.
- l'**Istituto professionale Alberghiero di Potenza** (con il quale si è raggiunta un'intesa di massima da formalizzare prima dell'avvio del percorso formativo) che garantirà riferimento consolidato per la formazione e per la valutazione delle competenze, in itinere e conclusiva.
- Il **centro congressi Park Hotel** di Potenza, partner tecnico dell'iniziativa oltre che azienda ospitante per la fase di tirocinio.

4.1 DATE (previste) Avvio marzo 2012
 Termine ottobre 2012

4.2 DURATA in giorni 156

4.3 ORARIO Mattina da 8:00 a 14:00
 Pomeriggio da a

4.4 SEDE

Park Hotel – Centro Congressi Potenza, Raccordo Autostradale Basentana «S.S. 407» Km. 50 - 85100 Potenza

6.1 NUMERO partecipanti Min. 8
 Max 20

6.2 REQUISITI D'INGRESSO:

Descrizione del sistema di valutazione dei requisiti d'ingresso Max 2000 caratteri (allegare lo strumento di accertamento dei requisiti prescelto con correttore)

I destinatari dell'offerta formativa sono diplomati e laureati ai quali non si richiede di aver compiuto uno specialistico percorso scolastico.

Il test di ingresso proverà a misurare conoscenze generiche del settore di riferimento e tuttavia non sarà dirimente proprio in considerazione della scelta di non rivolgersi a coloro che hanno un particolare background sul settore della ristorazione.

7. OBIETTIVI FORMATIVI

(in termini di competenze che il corso si prefigge di raggiungere) – Max 1000 caratteri

Il settore turistico ricettivo è suscettibile di crescita nella realtà lucana; nel campo della ristorazione vi sono tutti i margini per attuare *azioni di sistema* tese a sostenere l'aggiornamento professionale delle aziende esistenti e ampliare gli spazi di occupabilità attuali. Obiettivo del progetto è agire sul **doppio versante**: quello delle **aziende esistenti** e quello dei **giovani** nel pieno del loro investimento nell'alta formazione, ai quali si offre un **solido percorso formativo** di tecniche della ristorazione, comprese quelle manageriali, imprescindibili per affrontare la complessità del mestiere. L'attenzione crescente

all'ampio **tema dell'alimentazione**, sia per gli aspetti propriamente salutistici che per quelli culturali, rendono oggi attuale un *contenuto alto* della professione di cuoco. **Esito significativo del percorso** è l'acquisizione dei crediti per l'ottenimento del requisito professionale di cuoco tecnico della ristorazione, necessario all'avvio di un'attività autonoma in questo campo.

8. CONTENUTI (articolato in moduli formativi) - Max 1000 caratteri a modulo

Il percorso si compone di:

- lezioni d'aula (per circa 340 ore);
- attività pratiche/laboratorio di cucina (per circa 450 ore);
- 15 lezioni monografiche (per circa 90 ore);
- Visite didattiche (60 ore).

Le **lezioni d'aula** saranno strutturate nei seguenti moduli:

- **La cultura dell'alimentazione** che tratterà gli argomenti: *storia dell'alimentazione; cucina e tradizioni locali; cucina di "genere"*. Tale modulo offrirà un substrato storico culturale necessario per un profilo "alto" della professione di cuoco quale quello tra gli obiettivi di progetto.

- **La cucina** che tratterà gli argomenti: *I cibi e le materie prime* (caratteristiche organolettiche e aspetti nutrizionali; gli impieghi in cucina); *Gli strumenti* (caratteristiche degli ambienti; uso delle attrezzature e degli utensili); *Tecniche di preparazione degli alimenti; La composizione dei menù; La presentazione dei piatti; Cibo e vino* (gli abbinamenti, viticoltura ed enologia). Tale modulo offrirà le necessarie conoscenze teoriche di base sulle tecniche di cucina a tutti i target dei destinatari, consentendo di acquisire le competenze tipiche di un cuoco ristoratore.

- **La sicurezza alimentare** che tratterà gli argomenti: *Trasparenza e tracciabilità dei prodotti; Normativa igienico-sanitaria della conservazione e manipolazione degli alimenti (HACCP)*.

- **Il mercato del lavoro (modulo obbligatorio – 50 ore)** che tratterà i seguenti argomenti: *Orientamento al mercato del lavoro; Strumenti di crescita professionale; Disciplina del rapporto di lavoro; Sapere gestire la comunicazione interpersonale*.

- **Il progetto di impresa (modulo obbligatorio dell'Autoimpiego – 90 ore)** che tratterà i seguenti argomenti: *la gestione dell'impresa; la gestione delle risorse umane; la comunicazione; l'accesso alle fonti di finanziamento*. Questo modulo consegue l'obiettivo formativo di trasmettere competenze manageriali e capacità di verifica della fattibilità di un'ipotesi di nuova impresa.

Il modulo "La cucina" prevede l'affiancamento alle ore d'aula delle **ore di laboratorio** durante le quali, grazie alla presenza di chef ed esperti del settore, gli allievi potranno mettere in pratica e sperimentare, parallelamente, le nozioni basilari acquisite per lavorare ai fornelli. Sono previsti **incontri con chef affermati** di rilievo nazionale.

Le **lezioni monografiche**, a carattere quindicinale (ogni lunedì), riguarderanno temi specifici ma complementari al complesso del percorso formativo: *L'allestimento degli spazi ricettivi; l'abbinamento cibo e vino; Il cibo e i 5 sensi; Cibi e bevande: la birra; la redazione di una "carta dei vini"; l'organizzazione e gestione della cantina di un ristorante; mettersi insieme: l'opportunità di fare rete; la pasticceria: prodotti e tecniche; l'editoria gastronomica*.

9. METODOLOGIE DIDATTICHE - Max 2000 caratteri

Il percorso, nel suo complesso, alterna, in maniera pressoché equilibrata, lezioni teoriche e lezioni pratiche concepite come veri laboratori di cucina. Il modulo "*La cucina*" è quello che si compone di

argomenti tali da prevedere una commistione di modalità d'aula e di laboratorio ed è strutturato in modo da consentire l'acquisizione di conoscenze di base relative alla figura di cuoco. La presenza di chef e di operatori di eccellenza del settore della ristorazione (Federico Valicenti del ristorante *Luna Rossa*, Franco Rizzuti e Massimo Carleo) consentirà agli allievi di cogliere appieno la complessità e l'ampio valore culturale che sta dietro ai temi della gastronomia e dell'alimentazione.

Gli incontri monografici periodici saranno dei veri innesti in cui la formazione d'aula verrà estesa anche alle aziende di settore coinvolte per la fase di tirocinio, che cominceranno a interagire con gli allievi, cogliendo queste occasioni come momento di aggiornamento professionale. Gli allievi potranno riscontrare da subito la rilevanza di alcuni temi complementari all'acquisizione classica delle competenze tecniche della professione di cuoco.

Nel nome stesso del progetto "*CU.MA. Cuoco Manager*" è racchiusa la doppia valenza della proposta formativa, cioè quella di unire all'acquisizione di capacità tecnico-pratiche anche quelle più propriamente gestionali che, nella prospettiva di avviare un'attività imprenditoriale, diventano fondamentali per la riuscita dell'investimento.

10. DOCENTI PREVISTI PER IL CORSO - Specificare professionalità – Max 1000 caratteri per ciascun docente

Gerardo Fiorentino

50 anni. Economista. Consulente di Confesercenti. Esperto nella creazione di impresa e redazione di business plan.

Antonio E. Palumbo

56 anni. Direttore di Confesercenti. Esperto del settore del commercio e dei servizi, in particolare per tutti gli aspetti legislativi.

Francesco Rizzuti

49 anni. Chef professionista. Consulente esperto di tecniche di cucina.

Prospero Cassino

56 anni. Presidente di Confesercenti di Potenza. Ristoratore. Consigliere di amministrazione di Amphora alta scuola di gastronomia

Gerardo Nardiello

39 anni. Esperienza ventennale nel settore ricettivo. Direttore d'impianto di azienda leader nella ristorazione collettiva.

Laura Mongiello

38 anni. Tecnologa alimentare. Esperta nutrizionista. Responsabile della sicurezza alimentare per un'azienda leader nella ristorazione collettiva.

Feliciano Roselli

30 anni. Imprenditore enoteca rio. Sommelier dell'AIS. Specializzazione in marketing del settore vinicolo presso SDA Bocconi.

Federico Valicenti

53 anni. Ristoratore. Esperto gastronomo, autore di numerose pubblicazioni del settore. Storico della cultura alimentare del mezzogiorno, formatore esperto.

Massimo Carleo

27 anni. Cuoco professionista. Diplomato presso la scuola internazionale di cucina di Gualtiero Marchesi ALMA di Colorno (PR). Chef del Castello di Petroia a Gubbio.

Marco Primolevo

62 anni. Sommelier dell'AIS. Enologo e dirigente d'azienda nel settore del credito. Relatore abilitato AIS per enologia, enografia e tecnica della degustazione.

Antonio Sanfrancesco

52 anni. Sociologo. Esperto del mercato del lavoro, formatore e valutatore.

Clara Laurita

44 anni. Tecnologa alimentare. Sommelier. Esperta di educazione al gusto. Ha collaborato con SLOW FOOD nella redazione di guide dei prodotti tipici, in particolare dedicate ai formaggi.

Luigi Di Vito

63 anni. Designer industriale, esperto di allestimenti nel campo dei beni culturali. Ha collaborato con le principali aziende italiane dell'arredamento e del design.

Federico Curtaz

51 anni. Enologo consulente di alcune delle più prestigiose aziende italiane. Ha tenuto seminari anche all'estero, in particolare in Australia. Oggi è anche viticoltore e produttore in Sicilia

Antonio De Fazio

27 anni. Chef professionista e *patron* del ristorante Hotel Villa Donna Mazza a Lamezia Terme. Diplomato presso la scuola internazionale di Cucina di Gualtiero Marchesi ALMA di Colorno (PR)

Rocco Catalano

37 anni. Laurea in Scienze della Comunicazione. Socio amministratore dell'azienda CIBO' - Enoteca e Gastronomia. Esperto di Marketing e Comunicazione aziendale.

Nino D'Agostino

71 anni. Economista esperto del mercato del lavoro, autore di numerose pubblicazioni sui temi dello sviluppo. Già Direttore dell'Agenzia per il Lavoro di Basilicata.

11. Elenco organizzazioni che ospitano i tirocini (specificare: nome azienda, sede, settore economico, tipo di attività)

- Fuori Le Mura srl – Potenza, via IV Novembre 34 – Ristorazione – Ristorante
- Antica Osteria Marconi di Marruka Snc – Potenza, v.le Marconi 233/235 - Somministrazione alimenti e bevande – Ristorazione
- Ristorante da Mimì – Potenza, via Rosica 22 – Ristorazione – Ristorante
- Trattoria da Mimmo il Ciclista – Potenza, via Vaccaro 210/212 – Ristorazione – Ristorante
- Lucana Carburanti Srl – Potenza, Contrada Marrucaro ZI – Turistico/alberghiero – Gestore Park Hotel Potenza
- Ambrosia Technologies Srl – Milano, Corso Magenta 85 – Ristorazione collettiva settore ospedaliero – Fornitura pasti
- Eolo soc. coop – Vaglio di Basilicata, C.da Tiera 16 – Alberghiero – Albergo ristorante
- Il Picchio Slow Food – Potenza, C.da Piani del Mattino – Commercio – Ristorante pizzeria
- Gastronomy Centre sas – Potenza, C.da Dragonara 5 – Ristorazione – Ristorante
- La Sfinge soc. coop. – Potenza, Corso XVIII Agosto 18 – Ristorazione commerciale – Ristorante
- Ristorante 1001 Tratturo del Monaco – Avigliano, Contrada Serre Ventarulo – Ristorazione – Ristorante
- R2L Srl – Potenza, via San Vincenzo de Paoli 34 – Somministrazione alimenti e bevande
- La Terza snc – Tito, contrada Serra 9 – Ristorazione – Ristorante pizzeria
- Insomnia Cafè F.G.M. srl – Potenza, viale del Basento 118 – Ristorazione – Tavola calda/bar
- DIDI PARK di Mattia Antonio – Potenza, via della Meccanica 3 - Ristorazione - intrattenimento - Attività di ristorazione- pizzeria

12. DURATA TIROCINIO (in ore): 960

Il Rappresentante Legale

Timbro e firma

(allegare fotocopia documento d'identità)