F.O.R.UM. Formazione Orientamento Risorse Umane
Corsi di Formazione legalmente riconosciuti

Avviso 7/2023 FSE + Sicilia 2021/2027 – 2ª finestra
Aggiornamento 2025
Aggiornamento Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione dei percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(finestra biennio 2025/2026)

Collaboratore di cucina - ore 554

Certificazione in uscita: **Attestato di Qualifica livello 2 EQF rilasciato ai sensi dell'art. 14 legge 845/78**
Prerequisiti in ingresso al corso: **Scuola secondaria di I grado**
Numero allievi: **15 unità**

Caratteristiche del profilo professionale

Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.

AREA PROFESSIONALE
TURISMO E SPORT

SOTTOAREA PROFESSIONALE
Servizi turistici

Professioni NUP/ISTAT correlate	• 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti • 5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva • 5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati • 8.1.4.2.0 - Personale non qualificato nei servizi di ristorazione
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	• 56.10.11 - Ristorazione con somministrazione • 56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole • 56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto • 56.21.00 - Catering per eventi, banqueting • 56.29.10 - Mense • 56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale

Esami
Si svolgeranno alla presenza di una commissione nominata dall'Assessore Regionale all'Istruzione e alla Formazione Professionale presieduta da un funzionario della Regione Siciliana per gli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore totali al netto delle ore obbligatorie e abbiano raggiunto un giudizio di ammissione almeno sufficiente.

Documenti da presentare per l'iscrizione
Carta di identità o altro documento di riconoscimento in corso di validità, codice fiscale, titolo di studio, DID non antecedente a 6 mesi.

Collaboratore di cucina	Area teorica		TOT
	aula	e-learning	
Attrezzature di servizio	12		**12**
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	12		**12**
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	12		**12**
Principali terminologie tecniche di settore	18		**18**
Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	36		**36**
Tecniche di comunicazione organizzativa	12		**12**
Tecniche di pianificazione	12		**12**
Elementi di gastronomia	48		**48**
Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	48		**48**
Standard di qualità dei prodotti alimentari	24		**24**
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	48		**48**
Utensili per la preparazione dei cibi	18		**18**
Lingua straniera - Inglese (ore obbligatorie)	30		**30**
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro (ore obbligatorie)	12		**12**
Alfabetizzazione informatica (ore obbligatorie)	12		**12**
totali			**354**
STAGE			**200**
totali			**554**

Modalità di selezione
Il corso è a numero chiuso. Qualora il numero dei candidati che hanno presentato regolare istanza di partecipazione dovesse risultare superiori al numero dei posti disponibili (n. 15 per ciascun percorso), si procederà alla selezione.
Qualora l'oggetto delle prove di ingresso non sia espressamente previsto dal Repertorio, la selezione sarà svolta mediante un test finalizzato a conoscere e valutare il candidato relativamente alla sua predisposizione attitudinale e motivazione eventuale, sia alla frequenza del corso che per un eventuale inserimento nel mondo del lavoro afferente il settore di riferimento.
La procedura di selezione indicata, a parità di risultato di idoneità alla frequenza prevede la valutazione di condizioni oggettive quali anzianità di disoccupazione/inoccupazione, risultante dalla certificazione rilasciata dal competente CPI e, in subordine, il genere, con priorità a quello femminile ed a parità delle prime condizioni vale l'anzianità anagrafica.
La data e il luogo di svolgimento della selezione saranno debitamente comunicati a tutti i candidati.

Al termine delle operazioni di selezione sarà redatta una graduatoria che sarà pubblicata nel sito di www.corsiforum.it. In caso eventuali rinunce si provvederà allo scorrimento della graduatoria.
Le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite con data certa e protocollate e saranno prese in considerazione, secondo l'ordine cronologico. Qualora alla scadenza non si raggiunga il numero allievi previsti dall'avviso ed anche in caso di subentri, che potranno essere effettuati entro il 20% del monte ore corso autorizzato, verrà pubblicato nuovo bando di selezione.

Indicazioni erogazione corso
L'inizio del corso è previsto per il 01/12/2025 con data di fine prevista per il 30/05/2026.
Il corso si svolgerà dal lunedì al venerdì con 6 ore giornaliere.
F.O.R.UM. fornisce un Kit di materiale didattico e cancelleria, testi e dispense didattiche per ogni modulo su indicazione dei docenti. Per le esercitazioni informatiche il laboratorio è attrezzato con PC efficienti per una didattica funzionale al raggiungimento degli obiettivi didattici.

Indennità di frequenza
Ai partecipanti che risulteranno presenti, a fine corso, per almeno il 70% delle ore corso al netto delle ore obbligatorie verrà erogato un incentivo pari al totale delle giornate di presenza moltiplicato euro 5,00. Gli allievi dovranno dotarsi di Iban. Il pagamento verrà effettuato al termine del corso. Gli esami fanno parte del corso.

Mission
La Società Cooperativa F.O.R.UM. pone al centro della propria attività l'individuo, accompagnandone la crescita professionale e personale con una formazione di qualità in grado di potenziarne le competenze, arricchirne le conoscenze, valorizzarne il talento e aumentarne l'autostima con l'obiettivo di favorirne l'autorealizzazione durante tutta la sua vita.

Politiche di inclusione
F.O.R.UM. ritiene che la diversità sia una risorsa fondamentale per il suo successo. La società si impegna a creare un ambiente di lavoro inclusivo e rispettoso, in cui ogni individuo possa contribuire al massimo delle proprie capacità.
Rispetto e Inclusione: accogliamo e rispettiamo le persone di ogni razza, etnia, religione, orientamento sessuale, identità di genere, abilità e background socioeconomico. Valorizziamo l'unicità di ciascun individuo e riconosciamo che le differenze arricchiscono il nostro ambiente di lavoro.
Formazione e Sensibilizzazione: offriamo regolarmente opportunità di formazione e sensibilizzazione per il nostro personale al fine di aumentare la consapevolezza sulla diversità e promuovere una cultura inclusiva. Inoltre, incoraggiamo il dialogo aperto e costruttivo per favorire la comprensione reciproca e abbattere le barriere culturali.