

# KAIROSFORMA

Titolare del progetto di Work Experience breve

## Tecnico di cucina

DGR 1304 DEL 30/10/2023 FORTI:FORMAZIONE E TIROCINIO - WORK EXPERIENCE BREVE  
CODICE PROGETTO 1348-0005-1304-2023

APPROVATO DALLA REGIONE VENETO CON DDR N. 313 DEL 12/06/2024  
CONTRIBUTO ASSEGNATO € 29.172,00  
Proroga avvio con DDR. 375 del 12/07/2024

Il progetto, selezionato nel quadro del Programma Regionale cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo plus e secondo quanto previsto dall'Autorità di Gestione, in attuazione dei criteri di valutazione approvati dal Comitato di Sorveglianza del Programma, promuove interventi di re/inserimento lavorativo di persone disoccupate.

## RICERCA 12 PARTECIPANTI

### PERCORSO DI WORK EXPERIENCE:

- ✓ 2h Orientamento di gruppo
- ✓ 6h Orientamento Individuale
- ✓ 88h Formazione
- ✓ 2 mesi di stage retribuito in aziende di Padova e provincia
- ✓ 2h Valutazione competenze acquisite

### PER DISOCCUPATI

Residenti/domiciliati in **Veneto**  
Con esperienze nel settore  
Ho.Re.Ca o prima esperienza

### ✓ OBIETTIVI SPECIFICI

Gli obiettivi del progetto mirano formare figure qualificate nel ruolo di "Tecnico di cucina" con conoscenze in ambito ristorazione collettiva in grado di fornire supporto allo chef, di preparare il menù settimanale, di distribuire i pasti e utilizzare correttamente le attrezzature di lavoro.

### ✓ REQUISITI PARTECIPANTI

Età superiore ai 18 anni o inferiore se assolto obbligo formativo  
Residenza o domicilio nella regione Veneto  
Soggetti Disoccupati beneficiari e non di prestazioni di sostegno al reddito  
Preferibile Titolo di Studio: Diploma  
Iscrizione al Centro per l'Impiego. La Disoccupazione sarà verificata attraverso l'accesso al portale IDO.  
Sono accoglibili le domande di partecipazione da parte di soggetti che risultino già destinatari dei progetti finanziati dalla Regione Veneto: percorso 1 del programma GOL e bando Giovani Energie PR Veneto FSE+ 2021 - 2027.

In fase di selezione verranno valutate le competenze relazionali, la motivazione e le esperienze professionali pregresse. La selezione è aperta sia a chi ha già maturato esperienza nel settore Ho.Re.Ca sia a chi intende approcciarsi per la prima volta.

### ✓ INDENNITÀ DI FREQUENZA

Per accedere allo stage sarà necessario aver concluso la fase formativa. E' prevista l'erogazione di un'indennità di tirocinio di **450,00 € lordi mensili**.  
Al fine del riconoscimento dell'indennità su base mensile, è necessario che il tirocinante svolga almeno il 70% delle ore previste per ogni mese di tirocinio.

### ✓ SEDE

L'attività formativa sarà svolta a Padova.

## ✓ FORMAZIONE DI GRUPPO (88h)

L'intervento formativo mira a fornire competenze professionalizzanti che favoriscano l'inserimento all'interno di realtà della ristorazione collettiva, ma spendibili in generale nel settore Ho.Re.Ca. Gli argomenti trattati nel corso riguarderanno la gestione delle attività di preparazione e distribuzione dei pasti, la predisposizione di menù, la manutenzione delle attrezzature, il rispetto di pratiche sostenibili e il lavoro in gruppo. La formazione intende trasferire 4 competenze tecnico-pratiche: realizzare l'ideazione e lo sviluppo di ricette, gestire gli approvvigionamenti, progettare menù e gestire le attività della cucina in ottica sostenibile.

## ✓ PERCORSI DI ORIENTAMENTO (8h)

Sono previsti incontri di:

- Orientamento individuale (6h): colloquio individuale volto all'analisi della storia personale e professionale del beneficiario e all'orientamento della sua collocazione in azienda;
- Orientamento di gruppo (2h): condivisione in gruppo di esperienze personali e facilitazione clima collaborativo.

Entrambe le attività saranno svolte da un consulente esperto nel mercato del lavoro.

## ✓ STAGE (320 h)

Lo stage ha l'obiettivo di completare il profilo professionale dei partecipanti inserendoli all'interno di realtà della ristorazione collettiva di Padova e provincia. Il tirocinante, in affiancamento al personale aziendale, svolgerà le seguenti attività:

- Gestione attività di cucina e distribuzione di pasti;
- Ideazione di ricette e menù bilanciati;
- Manutenzione delle attrezzature e degli ambienti
- sviluppo di pratiche di sostenibilità alimentare e ambientale.

Lo stage si svolge nell'arco di 2 mesi con un impegno settimanale di min 30 - max 40 ore. Ogni mese sono previste 2 ore di accompagnamento individuale per monitorare il percorso di inserimento in azienda e al termine dell'intero percorso sono previste 2 h di valutazione delle competenze per validare i risultati di apprendimento.

## ✓ TEMPISTICHE

Avvio attività entro il **30 settembre 2024** (per proroga)

Durata complessiva progetto: **6 mesi** (termine febbraio 2025)

## ✓ ISCRIZIONE - SCADENZA **ENTRO E NON OLTRE IL 29/08/2024**

E' possibile iscriversi:

- compilando il form seguente: <https://forms.gle/arWMMqmKqQgEgafy9>
- inviando una mail a [formazione@kairosforma.it](mailto:formazione@kairosforma.it) con oggetto "Progetto Tecnico di cucina"

La domanda di ammissione alle selezioni dovrà essere completa di:

- DID (Dichiarazione di Immediata Disponibilità) reperibile presso il Centro per l'Impiego (CPI)
- Fotocopia fronte/retro della carta di identità e del codice fiscale
- Curriculum Vitae aggiornato

## ✓ MODALITÀ DI SELEZIONE

Tutte le selezioni si svolgeranno mediante colloquio motivazionale ed esame del Curriculum Vitae.

L'ammissione al percorso avverrà in base ad una graduatoria risultante da un'attività di selezione effettuata da una apposita commissione, il cui giudizio è insindacabile.

**Le selezioni saranno avviate dal 24 giugno**  
fino al raggiungimento del numero di partecipanti previsto  
e saranno svolte presso la sede di Kairosforma srl

**CONTATTACI:**

[formazione@kairosforma.it](mailto:formazione@kairosforma.it)

041 5100598

[www.kairosforma.it](http://www.kairosforma.it)

