

Proposta di Tirocinio Formativo e di Orientamento Sud Nord Sud (D.M. 18 marzo 2005)

Soggetto Promotore

Ragione sociale e sede legale
Regione autonoma Valle d'Aosta Assessorato Attività Produttive e politiche del Lavoro Direzione Servizi per
l'impiego e l'Occupazione Ufficio mobilità dei lavoratori – Servizio Eures

Codice fiscale 80002270074

Rappresentante legale **FIORAVANTI Mauro** nato a Ceneselli (Ro) il 24/12/1950

Sede operativa Dipartimento Impiego Via Garin n°1 – 11100 - AOSTA

Telefono / Fax _____ E-mail: m.fioravanti@regione.vda.it

Codice di Accreditamento _____

Tutor didattico organizzativo POLITANO Gian Carlo

Telefono / Fax _____ cell. _____ E-mail g.politano@regione.vda.it

Tutor Sociale (se diverso) _____

Telefono _____ E-mail _____

Azienda Ospitante

Ragione sociale e sede legale Hostellerie du Paradis – Bivouac sas

Codice fiscale e Partita IVA 00517020079

Rappresentante legale Gianni Alberto _ codice fiscale **_GNLRT46C24A326L_**

Sede legale **Via _Praximon 95 – st. Pierre**

Sede operativa **Valsavarenche (AO)**

Telefono _____ Fax _____ E-mail **info@hostellerieduparadis.it**

Codice di Accreditamento _____

Tutor didattico _____ tel. _____ Fax _____ E-mail _____

Tutor Sociale (se diverso) _____

Telefono _____ E-mail _____

(* facoltativo)

Numero di tirocinanti richiesti : 1

Regione di provenienza del tirocinante (anche più opzioni):

- | | | |
|--|-------------------------------------|-----------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Campania | <input type="checkbox"/> Basilicata | <input type="checkbox"/> Sardegna |
| <input checked="" type="checkbox"/> Molise | <input type="checkbox"/> Calabria | |
| <input type="checkbox"/> Puglia | <input type="checkbox"/> Sicilia | |

L'azienda ha in corso o prevede di attivare collaborazioni produttive con la regione di provenienza dei tirocinanti? SI' NO

L'azienda prevede di poter favorire impegni occupazionali nelle regioni di provenienza dei tirocinanti ?
SI' NO

L'azienda prevede di poter favorire impegni occupazionali nella regione sede del tirocinio ?
SI' NO

Vitto ed alloggio offerto dall'azienda

Borsa di studio erogata pari a Euro mensili 400,00

Caratteristiche del tirocinante

Titolo di studio: **qualifica professionale di aiuto cuoco presso istituto alberghiero**

- Conoscenze informatiche:
- Attitudine a lavorare a contatto con il pubblico
- Conoscenze linguistiche: non necessarie
- Segnalazioni particolari:
 1. buona capacità di comunicazione orale e/o scritta, con eventuale esperienze nel settore della ricettività;
 2. buona capacità di relazione con il pubblico;
 3. disponibilità ad adeguarsi con flessibilità alle esigenze aziendali in materia di organizzazione dell'orario di attività di tirocinio;
 4. predisposizione ad inserimento in gruppi di lavoro.

Proposta di Progetto Formativo

Profilo professionale di riferimento	Aiuto cucina
--------------------------------------	---------------------

<p>Descrizione dei contenuti del profilo: L'aiuto cuoco è una figura esecutiva che garantisce il supporto al cuoco o cuoco capo-partita durante le fasi di preparazione dei piatti. Partecipa alla realizzazione di preparazioni di cucina, ha la funzione di allestire la "linea" con tutte le attrezzature necessarie, di preparare le materie prime, di predisporre i semilavorati, di provvedere alla cottura di alcune semplici preparazioni. Collabora alla preparazione dei piatti di portata, prepara e serve i pasti alla brigata di cucina, provvede all'organizzazione e pulizia del posto di lavoro e della dispensa/magazzino. Per Commis di cucina si intende generalmente (in Italia) il giovane aiuto cuoco in fase di apprendimento, con compiti prevalenti di prima preparazione, riordino e pulizia.</p>

Area funzionale di inserimento del tirocinante	Settore Operativo
<p>Obiettivi specifici dell'attività di tirocinio: Si prevede che il tirocinante, al concludersi del progetto di formazione, abbia migliorato le seguenti competenze nell'ambito dell'attività di cucina:</p> <p>Tecniche di preparazione e cottura dei cibi, utilizzo dei coltelli, pentolame, fuochi, forni, congelatori; elettrodomestici di preparazione (frullatori, sbattitori, centrifughe, affettatrici, impastatrici ecc) e di pulizia (lavastoviglie, lavapavimenti); conoscenze di arte culinaria, merceologia alimentare, antinfortunistica e normative di sicurezza, igiene degli alimenti e principi del sistema HACCP; lingue straniere; passione per la professione, resistenza allo stress, sveltezza, precisione, pazienza, capacità di lavoro in team, spirito di osservazione, pulizia e cura personale.</p>	

Periodo e durata complessivi del tirocinio

Mesi
<input checked="" type="checkbox"/> quattro
<input type="checkbox"/> sei

Piano dell'accoglienza

Indicare le modalità individuate relative all'inserimento sociale del/la tirocinante (vitto, alloggio, trasporti locali e interregionali):

Rimborso a piè di lista dopo la fine del primo mese delle spese relative al trasporto interregionale e con opportuna regolarità (dopo 4-5 settimane) di quelle relative ai trasporti locali.

Vitto ed alloggio proposto dall'azienda o dal tutor organizzativo, fermo restando la presentazione della necessaria documentazione fiscale da parte del tirocinante stesso per il relativo rimborso diretto delle spese previste.

Il programma quadro per l'integrazione e lo sviluppo delle sperimentazioni in materia di tirocini formativi prevede un **indennizzo mensile pari ad un massimo di 1.300 euro per ciascun tirocinante** per spese di vitto, alloggio, viaggi e assicurazioni.

Luogo **Aosta**

data **30 Maggio 2008**

Firma e timbro del Soggetto promotore (legale rappresentante)

REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA
Direzione Servizi per l'Impiego e l'Occupazione
Ufficio mobilità territoriale dei lavoratori – Servizio Eures

Firma per presa visione, accettazione e consenso al trattamento dati ai sensi della Legge 675 del 31 dicembre 1996 e successive integrazioni ai sensi dell' art 13 del D.Lgs n. 196/2003.