

Corso di formazione “PIATTI di LAGO”

Codice CUP F43G17000130009 - Cod C.I.G. Z13278081D

PROGETTO FINANZIATO FONDI FEAMP – PO 2014/2020
FLAG LAGO DI BOLSENA - AZIONE 2C.2 “PIATTI DI LAGO”
Soggetto attuatore CNA Sostenibile

PROGETTO E OBIETTIVI

Il corso “PIATTI DI LAGO” è finanziato nell’ambito dell’Azione 2C del SSL PO FEAMP 2014-2020 del FLAG “Lago di Bolsena” – *“Realizzazione di corsi rivolti a cuochi di esercizi di ristorazione e agriturismo, per incrementare nel consumatore la cultura del consumo del pesce di Lago attraverso il coinvolgimento di personale che opera nel campo della somministrazione di alimenti”*.

Costituendo un elemento economico importante a livello territoriale e considerate le qualità del prodotto di lago, obiettivo dell’azione è quello di **veicolare nei consumatori le conoscenze legate al prodotto ittico locale favorendone un maggior consumo** rispetto a prodotti provenienti da altre zone o importati da altri Paesi. Il consumatore deve essere adeguatamente informato per avere libertà di scelta ed avere un consumo consapevole dei prodotti: il migliore veicolo di queste informazioni sono senza dubbio i ristoranti, gli agriturismi e le mense della zona. Cuochi e personale di sala che, oltre ad **esaltare il gusto dei piatti**, devono **raccontare la materia prima** utilizzata in tutte le sue sfumature. Soggetto attuatore e referente per il FLAG Lago di Bolsena sarà CNA Sostenibile.

IL CORSO: SEDI E CONTENUTI

Saranno attivate **cinque** edizioni del Corso “Piatti di Lago”: a Bolsena, a Marta ed a Gradoli. Ogni edizione ha durata totale di 20 ore, divise in 4 lezioni da 5 ore. Ciascun corso tratterà i seguenti argomenti:

AREA
Conoscenza delle specie ittiche: caratteristiche nutrizionali
Tecniche di lavorazione del prodotto ittico di lago
Tecniche di conservazione del prodotto ittico di lago
Creazione di ricette con i prodotti di lago
Impiattamento e presentazione

DESTINATARI

Ciascun corso è a numero chiuso con un minimo di 6 ed un massimo di 15 partecipanti. Sarà stilata una graduatoria per ciascuna categoria.

REQUISITI DI ACCESSO

Possono partecipare:

CATEGORIA RISTORATORI: cuochi/aiuto cuochi che hanno un'attività e/o lavorano nel campo della ristorazione sul territorio del FLAG da almeno 2 anni.

CATEGORIA AGRITURISMI: cuochi/aiuto cuochi che hanno un'attività e/o lavorano nel campo della ristorazione da almeno 2 anni.

CATEGORIA RISTORAZIONE COLLETTIVA (tipo mense scolastiche): cuochi che operano nella ristorazione collettiva ed hanno almeno 4 anni di esperienza lavorativa presso una struttura che opera nel settore.

CATEGORIA NEODIPLOMATI: giovani diplomati da almeno 1 anno e non oltre 3 anni, ed hanno almeno un'esperienza lavorativa di almeno 3 mesi nel campo della ristorazione con mansioni collegate alle attività di cucina.

RIPARTIZIONE

Per la selezione dei partecipanti ci si atterrà (di massima) alla seguente ripartizione, salvo specifiche esigenze che verranno comunicate e rese pubbliche:

- ✓ Per i ristoratori: 3/6 dei posti disponibili;
- ✓ Per gli agriturismi: 1/6 dei posti disponibili;
- ✓ Per i cuochi della ristorazione collettiva (tipo mense scolastiche): 1/6 dei posti disponibili;
- ✓ Per i neodiplomati: 1/6 dei posti disponibili.

PUNTEGGI

CATEGORIA RISTORATORI

- ✓ possesso del diploma alberghiero (o equiparabili): 3 punti
- ✓ attestati di partecipazione a corsi professionalizzanti nel settore della ristorazione di almeno 20 ore ciascuno: per ogni attestato 1 punto per un massimo di 3 punti
- ✓ attività lavorativa nel campo della ristorazione svolta presso una struttura presente in uno dei comuni del FLAG: per ogni 3 mesi continuativi 0,25 punti per un totale di 5 punti
- ✓ età anagrafica del legale rappresentante:
 - fino a 35 anni 3 punti
 - fino a 50 anni 2 punti
 - fino a 60 anni 1 punto

- ✓ Appartenenza al genere femminile: 1 punto.

CATEGORIA AGRITURISMI

- ✓ possesso del diploma alberghiero (o equiparabili): 2 punti
- ✓ attestati di partecipazione a corsi professionalizzanti nel settore della ristorazione di almeno 20 ore ciascuno: per ogni attestato 1 punto per un massimo di 3 punti
- ✓ anni di attività: per ogni 2 anni un punto per un totale di 5 punti
- ✓ età anagrafica del legale rappresentante
 - fino a 35 anni 3 punti
 - fino a 50 anni 2 punti
 - fino a 60 anni 1 punto
- ✓ Appartenenza al genere femminile: 1 punto.

CATEGORIA RISTORAZIONE COLLETTIVA

- ✓ possesso del diploma alberghiero (o equiparabili): 3 punti
- ✓ attestati di partecipazione a corsi professionalizzanti nel settore della ristorazione di almeno 20 ore ciascuno: per ogni attestato 1 punto per un massimo di 3 punti
- ✓ attività lavorativa nel campo della ristorazione svolta presso una struttura presente in uno dei comuni del FLAG: per ogni 3 mesi continuativi 0,25 punti per un totale di 5 punti
- ✓ età anagrafica del partecipante
 - fino a 35 anni 3 punti
 - fino a 50 anni 2 punti
 - fino a 60 anni 1 punto
- ✓ Appartenenza al genere femminile: 1 punto.

CATEGORIA NEODIPLOMATI

- ✓ possesso del diploma alberghiero (o equiparabili): 2 punti
- ✓ Voto del diploma
 - Da 70 a 79 = punti 0,25
 - Da 80 a 89 = punti 0,50
 - Da 90 a 99 = punti 0,75
 - Da 100 a 100 e lode = punti 1
- ✓ attestati di partecipazione a corsi professionalizzanti nel settore della ristorazione di almeno 20 ore ciascuno: per ogni attestato 1 punto per un massimo di 3 punti
- ✓ Appartenenza al genere femminile: 1 punto.

ATTESTATO FINALE

Sarà effettuata una verifica finale delle competenze e rilasciato un Attestato di Partecipazione.

MODALITA' DI CONSEGNA DELLA DOMANDA DI ISCRIZIONE

La domanda di partecipazione al corso deve essere consegnata entro il 16 dicembre 2019 – ore 17:00 esclusivamente con le seguenti modalità:

- ✓ a **mano**, presso la sede di CNA Sostenibile srl – Via dell'Industria, snc – Loc. Poggino – Viterbo, anche da persona diversa dal richiedente;
- ✓ con **raccomandata A/R** allo stesso indirizzo;
- ✓ con **PEC** all'indirizzo cnasostenibile@cert.cna.it.

La domanda deve essere compilata in tutte le sue parti e devono essere **allegati**:

- ✓ Fotocopia di ambo i lati del **documento di identità** in corso di validità;
- ✓ Fotocopia **Codice fiscale o Tessera Sanitaria**;
- ✓ Se cittadino extra-comunitario copia del **permesso di soggiorno**.

In caso di dati mancanti, oggetto di assegnazione del punteggio, saranno assegnati 0 (zero) punti.

PER INFORMAZIONI E CHIARIMENTI

CNA Sostenibile srl

Via dell'Industria, snc – Loc. Poggino – Viterbo

Tel. 0761.1768308 – romanelli@cnasostenibile.it

**La partecipazione al corso è GRATUITA
Finanziata con Fondi FEAMP PO 2014-2020**