



## 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



**Sede Legale**  
Piazza Umberto I, 1  
01010 Marta (VT)

**Sede Operativa**  
Piazza Matteotti, 9 - Primo piano  
01023 Bolsena (VT)

## 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.



**Sede Legale**  
Piazza Umberto I, 1  
01010 Marta (VT)

**Sede Operativa**  
Piazza Matteotti, 9 - Primo piano  
01023 Bolsena (VT)



## 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](mailto: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](mailto:romanelli@cnasostenibile.it)

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



**Sede Legale**  
Piazza Umberto I, 1  
01010 Marta (VT)

**Sede Operativa**  
Piazza Matteotti, 9 - Primo piano  
01023 Bolsena (VT)