



POR Sardegna FSE 2014-2020 - Avviso "Attività integrate per l'empowerment, la formazione professionale, la certificazione delle competenze, l'accompagnamento al lavoro, la promozione di nuova imprenditorialità, la mobilità transnazionale negli ambiti della "Green & Blue Economy" –

PROGETTO N.O.I. - NUOVI ORIZZONTI DELL'ITTICOLTURA

CUP E37B16001540009 CLP 1001031811GA160002 DCT 2016A1R020

CORSO IN "VALORIZZAZIONE CULINARIA DEL PRODOTTO ITTICO"

SEDE: TORTOLI'

AVVISO RICERCA DOCENTI

L'Agenzia Formativa MCG soc. coop. è partner del progetto **N.O.I. – Nuovi Orizzonti dell'Itticoltura**, realizzato dal RT composto da Lariso (capofila), MCG, Iform srl, IMC Onlus. Il progetto è realizzato a valere dell'Avviso Pubblico "Green & Blue Economy" – LINEA A1 ed è finanziato dal POR Sardegna FSE 2014-2020, dall'Assessorato del Lavoro, Formazione Professionale, Cooperazione e Sicurezza Sociale della Regione Autonoma della Sardegna.

Nell'ambito del progetto N.O.I., MCG soc. coop. deve realizzare a **TORTOLI'** il percorso formativo in **VALORIZZAZIONE CULINARIA DEL PRODOTTO ITTICO**.

Il corso dovrà consentire agli allievi di poter lavorare in una cucina professionale e, attraverso la preparazione pratica di piatti e pietanze, di acquisire le conoscenze, le abilità manuali e le tecniche adeguate alla valorizzazione culinaria del pesce, specie locale.

Destinatari del corso sono 18 soggetti, residenti o domiciliati in Sardegna, giovani sino a 35 anni o NEET (ossia giovani tra i 15 e i 29 anni che non sono iscritti a scuola né all'università, che non lavorano e che nemmeno seguono corsi di formazione o aggiornamento professionale).

Si prevede che le attività didattiche verranno avviate nel mese di luglio 2018 per completarsi nel mese di gennaio 2019.

Per realizzare le proprie attività, MCG si può avvalere anche di personale esterno e per questo ricerca i docenti per i seguenti moduli formativi :

N.	Titolo	Durata totale (ore)	Di cui ore di teoria	Di cui ore di pratica
1	Sicurezza sul luogo di lavoro	16	12	4
2	Gestione del primo soccorso	12	8	4
3	Comunicazione efficace, autopromozione, problem solving e gestione dei conflitti	48	24	24
4	Sviluppo sostenibile	18	6	12
5	Territorio e valorizzazione culinaria del prodotto ittico	18	12	6
6	Normativa HACCP	36	12	12
7	Caratteristiche degli alimenti	58	20	26
8	Tecniche, Tecnologie e attrezzature	84	30	36
9	Preparazione e presentazione delle pietanze	210	12	120

Per presentare la propria candidatura occorre inviare un proprio **curriculum vitae in formato Europass con espressa dichiarazione al trattamento dati**, allegando un **documento di identità** valido.

I candidati dovranno possedere **almeno 5 anni di esperienza (ossia almeno 60 mesi)** nel settore oggetto del modulo oppure come docente (giusta *Direttiva dell'Assessorato Regionale della Formazione Professionale prot. n. 24071 del 21/07/2016*). Per questo il curriculum dovrà indicare **chiaramente** le esperienze maturate evidenziando:

- a) Indicazione dell'Ente/Scuola/Azienda presso cui si è svolta la prestazione/docenza;
- b) La data di inizio (gg/mm/aa) e la data di fine (gg/mm/anno) in cui la stessa si è svolta;
- c) La materia insegnata con il numero di ore o l'esperienza professionale che giustifica la docenza.

Il curriculum e il documento di identità possono essere inviati **via mail** al seguente indirizzo: info@mcg.coop. Nella mail occorrerà indicare il/i **moduli** per il/i quale/i ci si **candida** e la **disponibilità espressa in ore settimanali**.

Le candidature verranno esaminate tenendo conto delle informazioni contenute nel curriculum e della disponibilità offerta.

Si precisa che i curricula che perverranno, verranno inseriti in un data base e che tale inserimento non fa maturare in nessun caso diritti, pretese o aspettative da parte del soggetto in ordine all'affidamento di eventuali incarichi.

I dati verranno trattati ai sensi della normativa vigente in materia di trattamento dei dati personali.

Per informazioni: info@mcg.coop; 070/7732333; 3406791973