

FORMAZIONE PROFESSIONALE: CORSO GRATUITO CHEF CUCINA SALUTISTICA

Da **ITS BACT Comunicazione** <comunicazione@itsbact.it>

A **ITS BACT Info** <info@itsbact.it>

Ccn **lavoro@itsbact.it** <lavoro@itsbact.it>

Data giovedì 24 novembre 2022 - 17:08

*Allo e no,
Kubbriner*

con cortese preghiera di divulgazione

FORMAZIONE PROFESSIONALE – CAMPANIA

CHEF CUCINA SALUTISTICA: APERTE LE ISCRIZIONI PER IL CORSO GRATUITO



**chef di cucina
salutistica**

nectar

SCOPRI IN CAMPANIA
IL CORSO GRATUITO
1000 ORE - 5 LIV EQF

SELEZIONI APERTE
ISCRIVITI

**HAI TEMPO
FINO AL** **18
DIC**

INFO SU WWW.ITSBACT.IT

FINANZIATO CON ERASMUS+
Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

FONDAZIONE
ITS BACT

**Diventa Chef di Cucina Salutistica. Scopri
NECTAR e il corso pilota in Campania
finanziato da Erasmus +**

La Fondazione ITS BACT ha pubblicato il bando per
iscriversi alla selezione. 20 i posti disponibili. Hai tempo per

candidarti fino al 18 Dicembre 2022. Ci si può iscrivere da
tutta Italia

SCOPRI IL BANDO

ISCRIVITI ALLA SELEZIONE

La **Fondazione ITS BACT**, unico partner italiano insieme all'Istituto Marco Polo di Genova a sperimentare il corso pilota del progetto europeo NECTAR per formarsi come **Chef di cucina salutistica**, ha pubblicato il **bando per selezionare 20 candidati** che vogliono formarsi e qualificarsi con un titolo post-diploma. Leggi di più su itsbact.it.

Cosa fa lo Chef di Cucina Salutistica?

Lo **Chef di Cucina Salutistica** concilia scienza e creatività per ideare e realizzare pietanze, migliorando e innovando i **metodi di preparazione**, con una particolare attenzione agli aspetti del **benessere alimentare**, dell'**equilibrio nutrizionale**, della **sostenibilità ambientale**, anche per soddisfare clienti con particolari esigenze alimentari. Si occupa:

- della qualità del cibo e della gestione degli alimenti nelle PFC
- della realizzazione di pietanze che incontrino le esigenze di persone anziane, nonché di persone con problematiche di deterioramento/alterazione del gusto, di problemi di deglutizione e masticazione
- della promozione del benessere alimentare e dell'innalzamento della cultura culinaria

Quali sono gli sbocchi occupazionali?

Il profilo potrà inserirsi nel **mercato del lavoro**, come lavoratore dipendente o autonomo o imprenditoriale, negli ospedali, nelle Residenze Sanitarie Assistite, nelle Case di riposo, nei Centri di riabilitazione diurni e residenziali, oltre che nelle imprese di catering per strutture socio-sanitarie e in quelle che si occupano di sicurezza della ristorazione pubblica e collettiva e delle produzioni agroalimentari tradizionali.

Articolazione del corso

Il corso di formazione, progettato insieme alla **Regione Campania**, è **completamente gratuito**, partirà a **Gennaio 2023** e durerà **6 mesi**. Il corso sarà articolato in **1000 ore** e sarà inserito nel sistema europeo e nel Repertorio regionale dei titoli e delle qualificazioni della Campania (livello EQF 5 - 40 ECVET points).

Le principali aree disciplinari verranno sviluppate, in lingua italiana, in **aula** (35% in presenza e a distanza) e in **laboratorio** (30%) presso la sede dell'Istituto Polispecialistico San Paolo a **Sorrento** (NA), mentre il restante 35% in **contesti lavorativi** (stage e project work) presso le strutture che si occupano di ristorazione pubblica e collettiva sul territorio.

Chi può accedere?

25 giovani e adulti cittadini italiani e stranieri residenti in tutta **Italia**. Si accede al corso con il superamento di una **procedura di selezione**. I candidati dovranno essere in **possesso del diploma di istruzione secondaria superiore** (oppure del diploma quadriennale IeFP con frequenza di un corso annuale integrativo di IFTS).

Per gli **occupati nel settore della ristorazione**, anche se non in possesso dei titoli richiesti, è comunque possibile l'accesso al corso, previa messa in trasparenza, validazione e certificazione delle competenze in ingresso, con eventuale riduzione delle ore di presenza.

Come ci si iscrive alla selezione?

La domanda di iscrizione alle selezioni è formalizzabile attraverso la **compilazione del form**, secondo le istruzioni contenute al suo interno, e dovrà essere inviato secondo le indicazioni del bando all'indirizzo mail iscrizione@itsbact.it entro e non oltre il **18 Dicembre 2022**.

Come funziona la procedura di selezione?

I partecipanti saranno selezionati da una Commissione attraverso:

- la **valutazione dei titoli preferenziali** (titoli di studio, attestati di lingue, esperienze lavorative);
- una **prova scritta** (test di 30 domande a risposta multipla su argomenti di cultura generale e psico-attitudinale, su abilità linguistiche e su conoscenze tecnico-professionali tendenti);
- un **colloquio orale**: colloquio motivazionale finalizzato alla valutazione dell'interesse, delle motivazioni professionali e delle competenze in ingresso

La **prova scritta** e il **colloquio motivazionale** si sosterranno nei giorni **20-21-22 Dicembre 2022**, secondo il calendario che sarà inviato.

[SCARICA LA BROCHURE DI NECTAR](#)

[SCARICA LA LOCANDINA DEL CORSO](#)

FOLLOW US

[SITO](#) – [FACEBOOK](#) – [INSTAGRAM](#) - [TELEGRAM](#)



