



"Avviso pubblico "Misure integrate tra sviluppo locale partecipativo e occupazione negli ambiti della green & blue economy". PROGETTO ForMare CUP: E82B16000030009 CLP: 10010331044GT160006 DCT: 20163BRO222. Il progetto è finanziato, a valere del POR Sardegna FSE 2014-2020, linee di sviluppo progettuale 3" – CCI 014IT05SFOP021 – Asse prioritario 3 – Occupazione – Tipologia: B

Trattamento dei prodotti ittici

Obiettivi: Al termine del percorso formativo gli allievi saranno in grado di lavorare e trasformare la materia prima ittica e preparare piatti freddi e caldi a base di pesce.

Sede: Orosei

Durata: 120 ore, di cui 90 dedicata alla formazione per la certificazione delle competenze e 30 dedicate alle attività di informazione e sensibilizzazione in materia di Green&Blue Economy

Destinatari: 15 utenti, di cui almeno 9 donne

Requisiti di accesso: Residenza in Sardegna, maggiore età, status di occupato, inclusi i lavoratori autonomi, possesso della Licenza media o assolvimento dell'obbligo scolastico.

Certificazioni e Attestazioni:

- Certificazione dell'Unità di Competenza **Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base** (AdA 1425/UC 1708) secondo quanto previsto dal Sistema regionale di Certificazione delle competenze in esito a percorsi formativi e in coerenza con il Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione

(per approfondimenti visita <http://www.sardegna.gov.it/formazione/repertorio-rrpq>);

- Attestazione in materia di Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro – Rischio basso valido ai fini dell'assolvimento dell'obbligo formativo di cui al D.lgs. 81/2008.

Articolazione didattica

<i>UNITÀ FORMATIVA</i>	<i>DURATA ORE</i>
Merceologia alimentare	6
Normativa e buone prassi igienico sanitarie	12
Tecniche e attrezzature di lavorazione e trasformazione del pescato	32
Tecniche e strumenti per la preparazione e presentazione di cibi freddi	32
Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro	8
Ore attività formativa	90
Attività di Informazione e Sensibilizzazione	30
Totale	120