

Al via "La Bottega di Mestiere" che forma professionisti nel settore culinario

[Stampa](#)

Dettagli

Scritto da Segreteria del Sindaco (Comune di Gaeta)

Pubblicato: 23 Ottobre 2012

Visite: 421

Iscrizioni aperte fino al 5 novembre 2012



Gaeta: Candidature aperte fino al 5 novembre 2012 per la Bottega di Mestiere "Economia del mare e valorizzazione gastronomica del prodotto tipico". Lo comunica L'Informagiovani del Comune di Gaeta, precisando che l'iniziativa è proposta nella Provincia di Latina, all'interno del programma AMVA del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.

Scopo principale: favorire l'inserimento lavorativo di giovani attraverso la promozione del contratto di apprendistato e la formazione on the job. All'interno di "Botteghe di Mestiere", infatti, i giovani in cerca di occupazione vengono formati attraverso percorsi di tirocinio di inserimento/reinserimento al lavoro, nell'ambito di mestieri a vocazione tradizionale.

"Economia del mare e valorizzazione gastronomica del prodotto tipico", è la Bottega attivata grazie alla sinergia posta in essere tra gli Istituti Alberghieri della Provincia di Latina e aziende del territorio, aderenti all'iniziativa.

Le figure professionali, che usciranno dal percorso proposto, saranno quelle di addetti alla cucina, con competenze anche gestionali, capaci di recuperare e apportare innovazione nella cucina tradizionale, e di valorizzare la qualità della cosiddetta 'cucina povera tra mare e montagna'. Il tirocinio mira, tra l'altro, allo sviluppo di professionalità in grado di coniugare la ristorazione alla filiera turistica, di commercializzare e riqualificare il servizio enogastronomico.

Le prime attività del progetto si concentreranno sulle fasi di approvvigionamento e della lavorazione del pesce, condizioni essenziali per la valorizzazione gastronomica della 'cucina del mare'.

Il percorso formativo sarà così strutturato:

- Analisi del prodotto ittico e delle filiere di approvvigionamento
- Norme di trasformazione dei prodotti
- Recupero e valorizzazione di antichi ricettari

- Sperimentazione di percorsi degustativi
- Tecniche di commercializzazione e qualità del servizio

La bottega di mestiere prevede l'inserimento di 30 tirocinanti (10 per ogni ciclo di tirocinio), in possesso dei seguenti requisiti:

- essere cittadino italiano o di Stato appartenente all'Unione Europea, oppure cittadino extracomunitario con regolare permesso di soggiorno;
- avere un'età compresa tra i 18 e i 29 anni non compiuti;
- aver assolto l'obbligo scolastico;
- trovarsi nello stato di disoccupazione o inoccupazione (aver rilasciato la Dichiarazione di Immediata Disponibilità al lavoro presso il Centro per l'Impiego competente).

La durata di ogni ciclo di tirocinio è semestrale e sono previsti 3 cicli di tirocinio (18 mesi complessivi). Per ciascun partecipante è prevista una borsa di tirocinio di 500 euro al mese.

Per le iscrizioni ed ulteriori informazioni contattare lo Sportello Informagiovani del Comune, aperto al pubblico nei giorni: mercoledì e venerdì dalle 9 alle 12 ed il martedì dalle 15.30 alle 17.30.