



PROVVEDIMENTO N. 38 DEL 06.06.2022

Oggetto: Attivazione Corso di specializzazione per operatore di supporto ristorazione in emergenza (ASP-C)

VISTO il Decreto Legislativo 28 Settembre 2012, n. 178 di riorganizzazione dell'Associazione Italiana di Croce Rossa a norma dell'articolo 2 della Legge 04 Novembre 2010, n. 183;

VISTO l'Atto Costitutivo dell'Associazione della Croce Rossa Italiana repertorio n. 3132 raccolta n. 2134 del 29 Dicembre 2015, registrato a Roma con n. 50 in data 04 Gennaio 2016;

VISTO il vigente Statuto dell'Associazione di Croce Rossa Italiana;

VISTO il risultato delle consultazioni elettorali per il rinnovo delle cariche associative del Comitato Regionale C.R.I. Puglia, tenutesi in data 19 Aprile 2020;

VISTO il Verbale con cui l'Ufficio Elettorale Regionale CRI Puglia ha proceduto, ai sensi dell'art. 21 del Regolamento Elettorale per le elezioni dei Consigli Direttivi dei Comitati Regionali, alla proclamazione degli Eletti;

VISTO il vigente Regolamento CRI sull'organizzazione, le attività, la formazione e l'ordinamento dei volontari della Croce Rossa Italiana;

TENUTO CONTO che e' intenzione del Comitato Regionale Puglia funzionalizzare la Cucina Mobile CRI 804 AE acquisita al parco veicolare regionale;

RAVVISATA l'esigenza di procedere all'attivazione di un Corso di specializzazione per operatori di supporto ristorazione in emergenza (ASP-C);

DETERMINA:

1. l'attivazione del Corso di specializzazione per operatori di supporto ristorazione in emergenza (ASP-C);
2. che il corso si terrà in modalità *blended ed avrà inizio* Giovedì 07 Luglio 2022 come da programma in allegato ;
3. di nominare Direttore del Corso l'Istruttore di Protezione Civile CRI Dario Marasciulo afferente al Comitato CRI Monopoli (BA);
4. che l'incarico di cui al punto 3 sarà svolto a titolo gratuito;
5. Di trasmettere il presente provvedimento ai Comitati CRI del territorio, al DTR Formazione, al DTR AOES CRI , al Direttore del Corso, agli Uffici del Segretario Regionale CRI Puglia per quanto di rispettiva competenza.

DATA

06.06.2022

Il Presidente Regionale CRI Puglia
Dott.ssa *Ilaria Decimo*

OPERATORE CRI SPECIALIZZATO IN SUPPORTO ALLA RISTORAZIONE IN EMERGENZA

ASP-C

Obiettivi formativi	<p>Il corso ha lo scopo di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formare una figura per migliorare le attività di risposta all'emergenza e di assistenza alla popolazione attraverso l'acquisizione delle competenze utili a supportare il servizio di preparazione e distribuzione di pasti in contesti di emergenza alla popolazione colpita da disastro. <p>Nello specifico, il corso mira a:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fornire ai discenti le nozioni fondamentali per operare, in supporto ai cuochi CRI, all'interno di strutture deputate alla preparazione e distribuzione di alimenti in fase di emergenza, grazie all'acquisizione di un buon livello di padronanza delle tecniche operative e di un'adeguata conoscenza teorico/pratica delle discipline culinarie e gastronomiche. ▪ Il corso non conferisce la qualifica di cuoco.
Output Competenze	Capacità di trattamento degli alimenti, preparazione dei pasti e distribuzione in strutture campali e in contesti di emergenza.
Operatività	Attività operative di risposta all'emergenza.
Selezione dei partecipanti	Al corso sono ammessi coloro i quali possiedono la qualifica CRI Operatore in emergenza (OPEM).
Numero partecipanti	Il corso è attivato con un minimo di dieci e per un numero massimo di trenta partecipanti, al fine di consentire un adeguato rapporto interattivo formatore-discente ed una efficace partecipazione della platea (articolo 44.4 del Regolamento dei corsi di formazione per volontari e dipendenti della Croce Rossa Italiana).
Durata del corso	La durata del corso è di 50 ore.
Organizzazione e delibere necessarie	L'apertura del corso è deliberata dal Consiglio Direttivo del Comitato CRI, e segue la procedura di cui all'articolo 44 del Regolamento dei corsi di formazione per volontari e dipendenti della Croce Rossa Italiana.
Verifica e valutazione	Prova teorica tramite questionario a risposta multipla; prova pratica di preparazione pasto.
Qualifica Direttore del Corso	Il Direttore del corso possiede la qualifica di: Volontario o membro dello staff di CRI in possesso delle adeguate competenze nel campo delle attività di emergenza, preferibilmente scelto tra gli istruttori o formatori di Protezione Civile o gli Emergency Manager.
Composizione della commissione d'esame	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presidente del Comitato CRI che organizza il corso, o suo delegato; ▪ Direttore del Corso; ▪ Da uno a tre docenti del Corso, a seconda del tipo di Corso attivato.
Frequenza	Sono ammessi agli esami coloro che hanno frequentato almeno l'80% delle ore di durata del corso.
Qualifica Acquisita	Operatore CRI specializzato in supporto alla ristorazione in emergenza

Distintivo di qualifica	//
Rapporto docente/ discenti	//
Materiale didattico	//

CORSO PER OPERATORE CRI SPECIALIZZATO IN SUPPORTO ALLA RISTORAZIONE IN EMERGENZA

CONTESTO DI ATTIVITÀ

Mod.1	Lezioni	Argomento	Obiettivo specifico	Ore	Docente
1	Retraining	1. Revisione degli argomenti del corso III livello, attraverso esecuzione, verifica e correzione collettiva di un test a risposta multipla.	▪ Aggiornamento delle basi del corso OPEM e armonizzazione delle conoscenze tra i partecipanti al corso.	1	Direttore del Corso Istruttore PC CRI Dario Marasciulo Giovedì 7 Luglio h. 17-18
2	La cucina	1. La cucina: organizzazione ed attrezzature; 2. Descrizione delle attività dell'operatore di supporto ai servizi di ristorazione; 3. Terminologia tecnica di settore; 4. Metodologia di cottura.	▪ Conoscenza delle attrezzature e delle principali metodologie di cottura.	4,5	Cuoco Pasquale Monopoli Domenica 10 Luglio h. 15.00-18.30
3	Gli Alimenti	1. Definizione: alimento, principi nutritivi, piramide alimentare, classificazione degli alimenti in gruppi; 2. Allergie e intolleranze alimentari, celiachia.	▪ Conoscenza degli elementi base dell'alimentazione e delle allergie e intolleranze.	4,5	Medico ASL Dr. Ruggero Verardi Giovedì 07 Luglio h.18-22.30
4	La Sicurezza	1. Rischi (biologico, fisico, chimico) legati alla manipolazione degli alimenti.	▪ Conoscenza dei rischi.	3	Medico ASL Dr. Ruggero Verardi Martedì 13 Luglio h.18-21.00

TRATTAMENTI E METODOLOGIA

Mod.2	Lezioni	Argomento	Obiettivo specifico	Ore	Docente
1	Norme sulla gestione degli alimenti	1. Alimenti a rischio di contaminazione; 2. Contaminazione batterica.	▪ Conoscenza dei rischi di contaminazione.	4,5	Medico ASL Dr. Ruggero Verardi Giovedì 21 Luglio h.18-21
2	Lavorazione degli alimenti	1. Lavorazione e stoccaggio degli alimenti a crudo e a cotto; 2. Cottura e scongelamento degli alimenti: effetti positivi e negativi; 3. L'apporto nutritivo.	▪ Conoscenza delle metodologie di stoccaggio, trattamento e conservazione degli alimenti.	2	Esperto di Cucina Dario Perrone Sabato 23 Luglio h. 09-11

3	Addestramento	1. Lezione di addestramento sul campo.	▪ Acquisizione della capacità operativa.	2	Esperto di Cucina Dario Perrone
4	La cambusa	1. Ricevimento e conservazione merci; 2. Compilazione check list; 3. Disposizione alimenti deperibili e non; 4. Temperatura	▪ Capacità di gestire la cambusa	2	Esperto di Cucina Dario Perrone
Sabato 23 Luglio h. 11-15					

FILIERA ALIMENTARE E GESTIONE ALIMENTI

Mod.3	Lezioni	Argomento	Obiettivo specifico	Ore	Docente
1	Filiera	1. La filiera alimentare; 2. Manipolazione e lavorazione degli alimenti; 3. Grammatura dei viveri; 4. Lezione sul campo (addestramento).	▪ Gestire la filiera alimentare.	4,5	Medico ASL Dr. Ruggero Verardi Martedì 26 Luglio h. 20-22.30
2	Gestione alimenti	1. Organizzazione del lavoro in cucina in emergenza; 2. Sicurezza nei luoghi di lavoro.	▪ Organizzare il lavoro di una cucina da campo.	2	Pasquale e Francesco Monopoli Venerdì 29 Luglio h. 17.00 - 19.00
3	Igiene e sanificazione	1. Igiene personale; 2. Sanificazione superficie di lavoro; 3. Detergenti, tensioattivi, disinfettanti; 4. Infestanti, tracce infestanti; Gestione dei rifiuti.	▪ Gestire gli aspetti di igiene e pulizia.	3	Medico ASL Dr. Ruggero Verardi Venerdì 29 Luglio h.19-22

NORME E REGOLAMENTI

Mod.4	Lezioni	Argomento	Obiettivo specifico	Ore	Docente
1	Prodotti e tecniche	1. Decalogo del buon alimentarista; 2. Cenni di legislazione alimentare e HACCP; 3. Le cinque chiavi dell'HACCP; 4. Compilazione menù settimanale; 5. L'igiene di base e la sicurezza alimentare 6. Lezione sul campo (addestramento).	▪ Conoscenza della disciplina e legislazione vigente e acquisizione conoscenza HACCP.	4,5	Medico ASL Dr. Ruggero Verardi Dirigente Medico Certificatore ASL LECCE Mercoledì 05 Agosto h.18-22.30

ADDESTRAMENTO PRATICO

Mod. 5	Lezioni	Argomento	Obiettivo specifico	Ore	Docente
1	Lezione sul campo	1. Messa in pratica delle tecniche acquisite; 2. Familiarità con i materiali.	Verifica pratica	6	Esperto di Cucina Dario Perrone Sabato 06 Agosto h. 09-15
2	Addestramento specifico	1. Il servizio colazione.	Verifica pratica su Cucina mobile	2,5	Pasquale Monopoli Dario Perrone Sabato 06 Agosto h. 15-17,30

Modulo Strategia, Pianificazione e Lavoro Di Gruppo

Mod. 6	Lezioni	Argomento	Obiettivo specifico	Ore	Docente
1	Strategia, pianificazione e lavoro di gruppo - nozioni base	1. Il contesto della Strategia; 2. Gli obiettivi strategici CRI e le attività quadro; 3. La pianificazione delle attività in linea con la strategia; 4. Lavoro di gruppo sulla pianificazione.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fornire una conoscenza dettagliata della Strategia CRI al fine di approfondire l'ambito di azione della Croce Rossa. 	4	Esperto Pianificazione Formatori CRI Giovanni Monna e Filomena Camposeo Martedì 23 Agosto h.18.00-22