



MODULO RICHIESTA ALLIEVI IN TIROCINIO FORMATIVO

A.F. 2017/2018

Io sottoscritto

Cognome Nome

richiedo un allievo/a del settore alimentazione

Per la stipula della "Convenzione di Tirocini formativi" comunico i seguenti **dati relativi all'Azienda:**

Denominazione/Ragione Sociale

Nome azienda.....

P.IVA o C.F. (barrare la scelta)

Via N. Cap Città Prov.

E-mail Sito

Tel. Fax

Numero R.E.A. Settore Attività

PAT INAIL.....

Sede operativa (se diversa dalla sede legale).....

Dati relativi al rappresentante legale:

Cognome Nome

C. Fiscale.....

Nato a Prov. Il

Via N. Cap Città

Dati relativi al tutor (persona che all'interna dell'azienda supervisiona l'alunno):

Cognome Nome

Dichiaro di

essere non essere in possesso della documentazione relativa alla valutazione dei rischi in osservanza del D.Lgs.n. 81/2008 allego i seguenti dati:

Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione:

Data Rilascio del Documento di Valutazione dei Rischi

DVR per minori

basso medio alto

Data

Timbro e Firma





MODULO RICHIESTA ALLIEVI IN TIROCINIO FORMATIVO

A.F. 2017/2018

“SCHEDA SICUREZZA 81/08”

ATTIVITA' DI PREVENZIONE E PROTEZIONE PER LE AZIENDE OSPITANTI ATTIVITA' DI TIROCINIO/ALTERNANZA

Ex. D.Lgs. 9 Aprile 2008, n81 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

Denominazione della mansione cui il tirocinante è adibito:

- Opera secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale riconoscendo le esigenze del cliente;
- Effettua il ricevimento, la selezione e lo stoccaggio delle materie prime semilavorati, prodotti finiti e materiali di consumo;
- Svolge attività attinenti alla preparazione di piatti su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- Identifica situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione

Descrizione delle attività svolte dal tirocinante:

- Applica tecniche e protocolli di controllo delle materie prime e dei semilavorati;
- Utilizza le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi;
- Elabora preparazioni gastronomiche semplici e supporta il cuoco nella realizzazione di piatti complessi, eseguendo autonomamente o sulla scorta di indicazioni i compiti assegnati, applicando tecniche di trattamento e conservazione degli alimenti;
- Cura l'elaborazione dei piatti con l'applicazione di tecniche innovative e creative;
- Applica criteri di allestimento di piatti e vassoi;
- Realizza la pulizia degli ambienti di lavoro, la manutenzione e la conservazione di utensili ed attrezzature, utilizzando tecniche adeguate, garantendone la pulizia, la sanificazione e la sicurezza.

Macchinari/attrezzature utilizzate dal tirocinante (Da definire personalmente con il tutor aziendale):

.....

.....

.....



Rischi specifici ai quali il tirocinante è esposto:

Movimentazione dei carichi	SI	NO
Esposizione agenti chimici	SI	NO
Esposizione agenti biologici	SI	NO
Esposizione campi elettromagnetici	SI	NO
Esposizione microclima severo	SI	NO
Addetti lavoro notturno	SI	NO
Esposizione stress-lavoro correlato	SI	NO
Altro	SI	NO

Strumenti e dispositivi di protezione e prevenzione individuali e/o collettivi eventualmente previsti:

Utilizzo di adeguate calzature	SI	NO
Protezione degli occhi e del volto	SI	NO
Protezione delle vie respiratorie	SI	NO
Protezione delle mani	SI	NO
Altro	SI	NO

Data

Timbro e Firma

AUTORIZZAZIONE AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e agli effetti della Legge 196/03, autorizzo il trattamento dei dati personali da parte dell'Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro della Provincia di Como e dei collaboratori che svolgono attività ad essa correlate, mediante strumenti manuali ed elettronici. Autorizzo altresì l'Agenzia comunicazione telefonica, via sms e/o e-mail di informazioni relative all'attività formativa programmata. Dichiaro di aver preso visione dell'Informativa sulla Privacy disponibile sul sito www.cfpcomo.com.

Responsabile del trattamento dei dati personali è il Direttore dott. Silvio Peverelli

Sì

No

Data

Firma

