



ARNO

Apprendimento sulla Ristorazione per Nuovi Operatori Operatore della Ristorazione – indirizzo preparazione pasti

Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti

approvato con DD 19486 del 21/12/2017

Agenzia Formativa Capofila **CESCOT Toscana Nord S.r.l.** (cod. accr. Regionale PI0414) - partner: **Copernico S.c.a r.l.** (cod. accr. Regionale PI0007), **Fo.Ri.Um. S.C.** (cod. accr. Regionale PI0477), **Formatica S.r.l.** (cod. accr. Regionale PI0386) e **I.P.S.A.R. G. MATTEOTTI** (cod. accr. Regionale PI0591)

IL CORSO È INTEGRALMENTE GRATUITO IN QUANTO FINANZIATO CON RISORSE POR FSE 2014-2020

E RIENTRA NELL'AMBITO DI GIOVANI SÌ (WWW.GIOVANI.SI), IL PROGETTO DELLA REGIONE TOSCANA PER L'AUTONOMIA DEI GIOVANI

<p>ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</p>	<p>Il progetto prevede la realizzazione di un intervento formativo biennale della durata di 2100 ore rivolto a 15 ragazzi minorenni, il cui obiettivo è quello di rendere gli allievi persone adulte e responsabili, in grado di esercitare occupazioni nell'ambito di aziende della ristorazione commerciale e collettiva, pubblici esercizi, attività ricettive tramite l'acquisizione della qualifica professionale di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413).</p> <p>Il percorso formativo, articolato in UF, è così strutturato: Recupero competenze di base (teorica) 300 ore - Qualità e Sicurezza (teorica) 36 ore - Formazione obbligatoria per addetto alle attività alimentari complesse (teorica) 12 ore - Informatica di base e internet (teorica) 40 ore - Lingua inglese di settore (teorica) 42 ore - Lingua francese di settore (teorica) 30 ore - Lavoro in team: collaborazione e motivazione (teorica) 42 ore - La progettazione dell'attività ristorativa (teorica) 40 ore - Elementi di merceologia ed erbe aromatiche e trattamento materie prime (teorica) 48 ore - Principali allergie ed intolleranze alimentari (teorica) 30 ore - Organizzare servizi, reparti e personale (laboratorio) 44 ore - La preparazione dei piatti (laboratorio) 126 ore - I principali sistemi di cottura (laboratorio) 88 ore - Strumenti e attrezzature (laboratorio) 80 ore - La composizione dei menù (laboratorio) 92 ore - La contabilità di cucina (laboratorio) 34 ore - Tecniche culinarie e abbinamento cibo vino (laboratorio) 52 ore - La cucina locale (laboratorio) 86 ore - Attività di catering e banqueting (laboratorio) 48 ore - Alternanza scuola/lavoro 800 ore - Totale UF 2070 ore - Totale ore di accompagnamento 30 - Totale percorso 2100 ore.</p> <p>Il percorso verrà realizzato tra settembre 2018 e aprile 2020 presso le seguenti sedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cescot Toscana Nord – largo Viviano Viviani 8, Pisa IPSAR Matteotti – Via G. Garibaldi, 194, Pisa <p>Sbocchi occupazionali: inserimento lavorativo in aziende del settore ristorativo e pubblici esercizi</p>
<p>REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</p>	<p>Età compresa tra i 15 ed i 18 anni (non compiuti). Assolvimento e/o proscioglimento dall'obbligo di istruzione. Per gli stranieri è necessaria la conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune Europeo di riferimento per le lingue; in assenza di relativa certificazione le conoscenze linguistiche saranno verificate attraverso un test di ingresso in fase di selezione. Per gli stranieri non comunitari è inoltre necessaria copia legale del permesso di soggiorno e/o altro documento legale per i rifugiati politici.</p>
<p>SELEZIONE</p>	<p>Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili, verrà realizzata in data 02/10/2018 alle ore 10.00 c/o Cescot Toscana Nord - largo Viviano Viviani 8, Pisa, una selezione attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> Test attitudinale finalizzato ad accertare le caratteristiche dei candidati compatibili con la figura professionale in questione e a fornire indicazioni in merito all'attitudine al ruolo per tutti gli iscritti - max 30 punti (su 100) Prova orale finalizzata a valutare la motivazione del candidato a partecipare al percorso - max 70 punti (su 100) <p>Eventuali crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi ovvero solo se trattasi di competenze già certificate/attestate e dimostrate attraverso documentazione formale, eventualmente integrata da colloquio, e comunque nel rispetto della DGR 532/09 e s.m.i.</p>
<p>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</p>	<p>Informazioni e iscrizioni presso:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cescot Toscana Nord S.r.l. Via Ponte a Piglieri 8 Pisa (PI) dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 13.00 - tel. 050 888080/888094 - fax 050 503119 - referente Simona Ferrari - Email cescot@confesercentitoscanaord.it IPSAR G. MATTEOTTI, Via Garibaldi 192 - Pisa, dal lunedì al sabato dalle 10.30 alle 12.30 - tel. 050/941026 Letizia Lami Formatica S.r.l. Via Gioberti 39 (c/o Officine Garibaldi) - Pisa (PI), dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 17.30 - tel. 050 580187 Fax 050 577928 - referente Giulia Tramonti Copernico S.c.a r.l. Via Carducci 39, Loc. La Fontina, Ghezzano, San Giuliano Terme (PI) dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 17.30 - tel. 050 876326 fax 050 876595 - referente Francesca Laura Suraci FO.RI.UM. S.c. Via Del Bosco, 264/F - S. Croce s/Arno (PI) dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.30 alle 18.30 - tel. 0571 360069 - referente Cinzia Mastromarino <p>Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal giorno 28/05/2018 al giorno 12/07/2018, e, per proroga dei termini, dal 13/07/2017 al 31/07/2018 e dal 01/09/2018 al 26/09/2018, entro e non oltre le ore 13.00 del 26/09/2017, nelle seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> a mano presso gli uffici e negli orari indicati via Raccomandata A/R all'indirizzo di Cescot Toscana Nord – Via Ponte a Piglieri 8 56122 Pisa via fax al numero 050/503119 via e-mail all'indirizzo cescot@confesercentitoscanaord.it <p>Il soggetto che invia la domanda per posta o email è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.</p> <p>Documenti necessari per l'iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> Domanda d'iscrizione su format regionale (scaricabile dal sito www.cescotformazione.it) Procedura di iscrizione con convocazione per la selezione controfirmata per presa visione (scaricabile con la domanda) Copia documento d'identità in corso di validità Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari)
<p>INDICAZIONI SULLA FREQUENZA DEL PERCORSO</p>	<p>Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014/2020 e rientra nell'ambito di Giovani SÌ (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani. La frequenza è obbligatoria: per l'ammissione all'esame di certificazione finale, è necessario raggiungere almeno il 70% di ore di frequenza (di cui almeno il 50% delle ore di stage) e superare con successo tutte le verifiche di fine UF.</p>
<p>CERTIFICAZIONE FINALE</p>	<p>A seguito di superamento dell'esame finale verrà rilasciata la qualifica di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (III livello EQF). In caso di mancato superamento dell'esame finale, sarà possibile ottenere la Certificazione delle Competenze acquisite e/o la Dichiarazione degli Apprendimenti.</p>