

IN SALA

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE INDIRIZZO SERVIZI DI SALA E BAR

Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pasti e bevande

approvato con DD 14957 del 30/12/2016

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 INTERAMENTE GRATUITO IN QUANTO FINANZIATO CON LE RISORSE DEL POR FSE 2014/2020 E RIENTRA NELL'AMBITO DI GIOVANISÌ (WWW.GIOVANISÌ.IT), 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 delle strutture alberghiere, ristorative, bar e pubblici esercizi in generale tramite l'acquisizione della qualifica professionale di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande (412).</p> <p>Il percorso formativo è articolato in 21 UF, ovvero: Comunicare (asse dei linguaggi) 90 ore - Matematica e fondamenti di economia (asse matematico) 60 ore - Scienze e nutrizione (asse scientifico tecnologico) 70 ore - Storia, diritto e cittadinanza (asse storico sociale) 80 ore - Qualità, Sicurezza e haccp (teorica) 40 ore - Lingua inglese (teorica) 68 ore - Informatica di base e internet (teorica) 52 ore - Lavoro in team: collaborazione e motivazione (teorica) 52 ore - Psicologia del Cliente (teorica) 56 ore - Merceologia di Base: Digestivi, Birra, Vino (teorica) 52 ore - Approvvigionamento materie prime (laboratorio) 86 ore - Conservazione e stoccaggio delle materie prime (laboratorio) 82 ore - Attrezzature da Lavoro e loro manutenzione (laboratorio) 44 ore - La preparazione della sala e del banco (laboratorio) 56 ore - Tecniche di Base del Servizio (laboratorio) 60 ore - La Comanda (laboratorio) 56 ore - Preparazione snack (laboratorio) 60 ore - Cocktail analcolici e di tendenza (laboratorio) 52 ore - Caffetteria (laboratorio) 44 ore - Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (laboratorio) 110 ore - UF alternanza scuola/lavoro 800 ore - Totale UF 2070 ore - Totale ore di accompagnamento 30 ore - Totale percorso 2100 ore.</p> <p>Il percorso verrà realizzato tra ottobre 2017 e maggio 2019 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 27/09/2017, una selezione attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> Valutazione curriculum vitae - max 40 punti Prova scritta basata su test di cultura generale con domande inerenti il settore ristorativo - max 20 punti Colloquio motivazionale individuale in forma libera - max 40 punti <p>La selezione verrà effettuata presso le aule di Cescot Toscana Nord in largo Viviano Viviani 8, Pisa. 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) Orario 09-13 lun-ven Tel. 050 888080/888094 - fax 050 503119 Referente: Simona Ferrari Email cescot@confesercentitoscanaanord.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 A. Cocchi, 7 – Pisa (PI) Tel. 050 580187 Fax 050 577928 Referente: Martina Ghilardi Copernico S.c.a r.l. Via Carducci 39, Loc. La Fontina, Ghezzano, San Giuliano Terme (PI) 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) Tel. 0571 360069 info@forum.it Referente: Cinzia Mastromarino <p>Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal 24/07/2017 al 31/07/2017 e dal 01/09/2017 al 22/09/2017, entro e non oltre le ore 13.00 del 22/09/2017 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 del Cescot Toscana Nord, Via Ponte a Piglieri 8, 56122 Pisa via fax al numero 050/503119 via e-mail all'indirizzo cescot@confesercentitoscanaanord.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. 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) Curriculum vitae redatto in formato europeo;
<p>INDICAZIONI SULLA FREQUENZA DEL PERCORSO</p>	<p>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 distribuzione di pasti e bevande" (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>