



## 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](http://WWW.GIOVANI.SI)), IL PROGETTO DELLA REGIONE TOSCANA PER L'AUTONOMIA DEI GIOVANI**

<p><b>ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</b></p>	<p>Il progetto prevede la realizzazione di un intervento formativo biennale della durata di <b>2100</b> ore rivolto a <b>15</b> 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 <b>Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413)</b>.</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 <b>settembre 2018</b> e <b>aprile 2020</b> presso le seguenti sedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cescot Toscana Nord – largo Viviano Viviani 8, Pisa</li> <li>IPSAR Matteotti – Via G. Garibaldi, 194, Pisa</li> </ul> <p>Sbocchi occupazionali: <b>inserimento lavorativo in aziende del settore ristorativo e pubblici esercizi</b></p>
<p><b>REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</b></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><b>SELEZIONE</b></p>	<p>Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili, verrà realizzata in data <b>02/10/2018</b> alle ore 10.00 c/o <b>Cescot Toscana Nord</b> - largo Viviano Viviani 8, Pisa, una selezione attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Test attitudinale</b> 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)</li> <li><b>Prova orale</b> finalizzata a valutare la motivazione del candidato a partecipare al percorso - max 70 punti (su 100)</li> </ul> <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><b>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</b></p>	<p>Informazioni e iscrizioni presso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Cescot Toscana Nord S.r.l.</b> 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 <a href="mailto:cescot@confesercentitoscanaord.it">cescot@confesercentitoscanaord.it</a></li> <li><b>IPSAR G. MATTEOTTI</b>, Via Garibaldi 192 - Pisa, dal lunedì al sabato dalle 10.30 alle 12.30 – tel. 050/941026 Letizia Lami</li> <li><b>Formatica S.r.l.</b> 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</li> <li><b>Copernico S.c.a r.l.</b> 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</li> <li><b>FO.RI.UM. S.c.</b> 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</li> </ul> <p><b>Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal giorno 28/05/2018 al giorno 12/07/2018, e, per proroga dei termini, dal 13/07/2018 al 31/07/2018 e dal 01/09/2018 al 26/09/2018, entro e non oltre le ore 13.00 del 26/09/2018, nelle seguenti modalità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a mano presso gli uffici e negli orari indicati</li> <li>via Raccomandata A/R all'indirizzo di Cescot Toscana Nord – Via Ponte a Piglieri 8 56122 Pisa</li> <li>via fax al numero 050/503119</li> <li>via e-mail all'indirizzo <a href="mailto:cescot@confesercentitoscanaord.it">cescot@confesercentitoscanaord.it</a></li> </ul> <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"> <li>Domanda d'iscrizione su format regionale (scaricabile dal sito <a href="http://www.cescotformazione.it">www.cescotformazione.it</a>)</li> <li>Procedura di iscrizione con convocazione per la selezione controfirmata per presa visione (scaricabile con la domanda)</li> <li>Copia documento d'identità in corso di validità</li> <li>Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari)</li> </ul>
<p><b>INDICAZIONI SULLA FREQUENZA DEL PERCORSO</b></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 (<a href="http://www.giovanisi.it">www.giovanisi.it</a>), 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><b>CERTIFICAZIONE FINALE</b></p>	<p>A seguito di superamento dell'esame finale verrà rilasciata la qualifica di <b>Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (III livello EQF)</b>.                  In caso di mancato superamento dell'esame finale, sarà possibile ottenere la Certificazione delle Competenze acquisite e/o la Dichiarazione degli Apprendimenti.</p>