

OPERE – Operatore della Ristorazione

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

approvato con DD 15005 del 16/12/2016

Agenzia Formativa Capofila **CESCOT Toscana Nord S.r.l.** (cod. accr. Regionale PI0414)

Partner: **So.ge.se.ter. S.r.l.** (cod. accr. Regionale LU0466), **Per-Corso Agenzia Formativa S.r.l. Impresa Sociale** (cod. accr. Regionale LU0163),

ISI Barga (cod. accr. Regionale LU0613), **ISI G. Marconi** (cod. accr. Regionale LU0605)

Il corso è integralmente gratuito in quanto finanziato con fondi ministeriali e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it),

il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO	<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, 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 è articolato in 23 UF, ovvero: Asse dei linguaggi 80 ore - Asse matematico 80 ore - Asse scientifico tecnologico 70 ore - Asse storico sociale 70 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 - 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"> • aula didattica c/o Cescot Toscana Nord - via delle Tagliate III 130, Lucca • laboratorio informatico c/o Istituto Professionale Giorgi - Via del Giardino Botanico, 10, Lucca • laboratorio di cucina Lucullo di Anna Marfella - Via Guidiccioni 180/184, Lucca <p>Sbocchi occupazionali: inserimento lavorativo in aziende del settore ristorativo e pubblici esercizi</p>
REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI	<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>
SELEZIONE	<p>Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili, verrà realizzata, in data 03/10/2017, 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 l'Agenzia Cescot Toscana Nord S.r.l., in via delle Tagliate III 130 – Lucca. 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.. <i>Nel rispetto della norma antidiscriminatoria viene stabilito che nella platea degli utenti nessuno dei due sessi dovrà essere rappresentato al di sotto del 40% o al di sopra del 60%.</i></p>
INFORMAZIONI E ISCRIZIONI	<p>Informazioni e iscrizioni presso:</p> <p>CECOT TOSCANA NORD, Via delle Tagliate III 130 Lucca i lunedì, mercoledì, giovedì e venerdì dalle 09.00 alle 13.00 – 050/888094 Simona Ferrari o 0583/43281 Martina Sbrana</p> <p>SOGESETER, viale Fillungo, 121 Lucca, dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 18.00 – 0583/473126 Andrea Giammattei o Sara Panattoni</p> <p>PER-CORSO Agenzia Formativa S.r.l. Impresa Sociale, via del Brennero, 1040BK int. 1 – loc. Acquacalda – Lucca, dal lunedì al giovedì dalle 09.00 alle 18.00, il venerdì dalle 09.00 alle 13.00 – 0583/333305 Beatrice Pieretti</p> <p>Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal giorno 23/06/2017 al giorno 24/07/2017 e dal giorno 01/09/2017 al giorno 29/09/2017, entro e non oltre le ore 13.00 del 29/09/2017 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@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) • Curriculum vitae redatto in formato europeo;
INDICAZIONI SULLA FREQUENZA DEL PERCORSO	<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>
CERTIFICAZIONE FINALE	<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". In caso di mancato superamento dell'esame finale, sarà possibile ottenere la Certificazione delle Competenze acquisite e/o la Dichiarazione degli Apprendimenti.</p>