

## RISTORO

### 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 19047 del 05/12/2017 ad oggetto "DD 15005/2016: Approvazione graduatorie dei progetti presentati sull'Avviso pubblico per la presentazione di progetti formativi biennali di Istruzione e Formazione Professionale con sperimentazione del sistema duale Annualità 2016-2017. Revoca progetto e scorrimento graduatoria Area Territoriale di Pisa"

Agenzia Formativa Capofila **CESCOT Toscana Nord S.r.l.** (cod. accr. Reg. PI0414); partner: **Copernico S.c.a r.l.** (cod. accr. Reg. PI0007), **Fo.Ri.Um. S.C.** (cod. accr. Reg. PI0477), **Formatica S.c.a r.l.** (cod. accr. Reg. PI0386), **I.P.S.A.R. G. MATTEOTTI** (cod. accr. Reg. PI0591) e **I.T.S. C. Cattaneo** (cod. accr. Reg. PI0606)

**IL CORSO È INTERAMENTE GRATUITO IN QUANTO FINANZIATO CON LE RISORSE DEL POR FSE 2014/2020 E RIENTRA NELL'AMBITO DI GIOVANISÌ (WWW.GIOVANISI.IT), IL PROGETTO DELLA REGIONE TOSCANA PER L'AUTONOMIA DEI GIOVANI.**

<b>ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</b>	<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 delle strutture alberghiere, ristorative, bar e pubblici esercizi in generale 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 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 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>maggio 2018</b> e <b>febbraio 2020</b> presso le seguenti sedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>FO.RI.UM.</b> Via Del Bosco, 264/F - S. Croce s/Arno (PI)</li> <li>• <b>CESCOT Toscana Nord</b> (c/o Martina Wedding &amp; Catering) - Via Ilaria Alpi, 14-16 - San Miniato (PI)</li> </ul> <p>Sbocchi occupazionali: <b>inserimento lavorativo in aziende del settore ristorativo e pubblici esercizi</b></p>
<b>REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</b>	<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>
<b>SELEZIONE</b>	<p>Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili, verrà realizzata, in data <b>17/04/2018</b>, una selezione attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prova scritta basata su test attitudinale - max 30 punti</li> <li>• Colloquio motivazionale individuale in forma libera - max 70 punti</li> </ul> <p>La selezione verrà effettuata presso le aule di <b>FO.RI.UM.</b> Via Del Bosco, 264/F - S. Croce s/Arno (PI). 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>
<b>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</b>	<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) Orario 09-13 lun-ven 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.c.a r.l.</b>, Via Gioberti, 39 - 56124 Pisa (PI) c/o Officine Garibaldi Tel. 050 580187 Fax 050 577928 Referente: Martina Ghilardi</li> <li>• <b>Copernico S.c.a r.l.</b> Via Carducci 39, Loc. La Fontina, Ghezzano, San Giuliano Terme (PI) 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) Tel. 0571 360069 <a href="mailto:info@forium.it">info@forium.it</a> Referente: Cinzia Mastromarino</li> </ul> <p>Le domande di iscrizione potranno essere presentate <b>dal 12/03/2018 al 10/04/2018, entro e non oltre le ore 17.00 del 10/04/2018</b> nelle seguenti modalità:</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 del 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.cescoformazione.it">www.cescoformazione.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>
<b>INDICAZIONI SULLA FREQUENZA</b>	<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>
<b>CERTIFICAZIONE FINALE</b>	<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>