

OPE.N.BAR

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 Srl** (cod. accr. Regionale PI0414); partner: **Copernico Scarl** (cod. accr. Regionale PI0007) **Fo.Ri.Um. SC** (cod. accr. Regionale PI0477) **Formatica Srl** (cod. accr. Regionale PI0386) **IPSAR MATTEOTTI** (cod. accr. Regionale PI0591) **ITCG NICCOLINI** (cod. accr. Regionale PI0589)

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.

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 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. Il percorso verrà realizzato tra ottobre 2017 e maggio 2019 presso le seguenti sedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I.T.C.G. NICCOLINI – Via Guarnacci 6, Volterra (PI) • I.T.C.G. NICCOLINI (sede distaccata) – Via della Repubblica n. 8 – Pomarance (PI) • Seminario Arcivescovile di Volterra – Viale V. Veneto, 2 Volterra (PI) <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 29/09/2017, 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>
INFORMAZIONI E ISCRIZIONI	<p>Informazioni e iscrizioni presso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cescot Toscana Nord Via Ponte a Piglieri 8 Pisa (PI) Orario 09-13 lun-ven 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 • ITCG NICCOLINI, Via Guarnacci 6, Volterra (PI) dal lunedì al sabato dalle 10.00 alle 13.00 – tel. 0588/88506 Monica Grandi • Formatica Srl Via A. Cocchi, 7 – Pisa (PI) Tel. 050 580187 Fax 050 577928 Martina Ghilardi • Copernico scarl Via Carducci 39, Ghezzano, San Giuliano Terme (PI) Tel. 050876326 Fax 050876595 Francesca Laura Suraci • FO.RI.UM. Sc Via Del Bosco, 264/F - S. Croce s/Arno (PI) Tel. 0571 360069 info@forium.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@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. 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" (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>