

SNOB

Servizi formativi e Nuova Organizzazione nei 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 pietanze e bevande

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) **I.T.C.G. NICCOLINI** (cod. accr. Regionale PI0589)

IL CORSO È INTEGRALMENTE GRATUITO IN QUANTO FINANZIATO CON RISORSE POR FSE 2014-2020

E RIENTRA NELL'AMBITO DI GIOVANISI (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, pubblici esercizi, attività ricettive 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.</p> <p>Il percorso formativo, articolato in UF, è così strutturato: Recupero competenze di base (teorica) 300 ore - Qualità, Sicurezza e Haccp(teorica) 40 ore - Lingua inglese (teorica) 80 ore - Informatica di base e internet (teorica) 60 ore - Lavoro in team: collaborazione e motivazione (teorica) 46 ore - Psicologia del cliente (teoria) 54 ore - Merceologia di base: digestivi, birra, vino (teorica) 40 ore - Approvvigionamento materie prime (laboratorio) 56 ore - Conservazione e stoccaggio delle materie prime (laboratorio) 48 ore - Attrezzature da lavoro e loro manutenzione (laboratorio) 46 ore - La preparazione della sala e del banco (laboratorio) 60 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) 82 ore - Caffetteria (laboratorio) 82 ore - Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (laboratorio) 100 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 febbraio 2019 e ottobre 2020 presso le seguenti sedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I.T.C.G. NICCOLINI – Via Guarnacci 6, Volterra (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 31/01/2019 alle ore 10.00 c/o I.T.C.G. NICCOLINI, Via Guarnacci 6, Volterra (PI), una selezione attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Test attitudinale 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) • Prova orale finalizzata a valutare la motivazione del candidato a partecipare al percorso - max 70 punti (su 100) <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>
INFORMAZIONI E ISCRIZIONI	<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) dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 13.00 - 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 S.r.l. 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 • Copernico S.c.a r.l. 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 • FO.RI.UM. S.c. 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 <p>Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal giorno 10/12/2018 al giorno 23/01/2019, entro e non oltre le ore 13.00 del 23/01/2019 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 di 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)
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>