La **Regione Toscana** e l'agenzia formativa Omnia Scrl (Codice accreditamento regionale n. PT0210), capofila di ATS con l' Istituto Prof.le di stato per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera F. Martini (Codice accreditamento regionale IS0027), Cescot Pistoia Srl (Codice accreditamento regionale PT0405), Confcommercio Imprese per l'Italia Province di Pistoia e Prato e l'azienda Gusto's Srl in attuazione del Decreto Dirigenziale n. 20604 del 18/12/2018 ,informano che sarà attivato il progetto:

TASTENET - L'INNOVAZIONE AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE Codice 237055

OBIETTIVI DEL PROGETTO: Il progetto Tastenet prevede la realizzazione di quattro percorsi di formazione professionale: N. 2 corsi finalizzati al conseguimento di qualifiche del repertorio regionale delle figure per :Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menù e gestione del servizio di cucina (496) e per Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime e la predisposizione, gestione e cura del servizio di sala bar (497) e N. 2 corsi di Formazione obbligatoria per addetto ad attività alimentari complesse. L'obiettivo del progetto è immettere nel mercato delle figure in possesso delle competenze necessarie per poter effettuare il servizio di cucina e di sala bar in pubblici esercizi.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO AI CORSI:

- disoccupati, inoccupati, inattivi iscritti ad uno dei centri per l'impiego della regione Toscana
- Titolo di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività di riferimento (pubblici esercizi/distribuzione commerciale)
- Se cittadini non comunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consenta attività lavorativa se stranieri (comunitari e extra comunitari) possesso della certificazione attestante la conoscenza della lingua italiana Livello A2. Per gli iscritti stranieri (comunitari ed extracomunitari) - privi di qualsiasi certificazione attestante la conoscenza della lingua italiana di livello A2 – sarà effettuato un test preliminare di ammissibilità per accertare il livello di conoscenza della lingua italiana. Il 60% dei posti sarà riservato alle donne.

Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menù e gestione del servizio di cucina (496)

N. 12 POSTI DISPONIBILI (di cui il 60% dei posti riservati a donne)
DURATA DEL CORSO: 612 ore, articolate in n. 300 ore di di aula, n. 30 ore di accompagnamento, n. 270 ore di stage e n. 12 ore di Formazione obbligatoria per addetto ad attività alimentari complesse.
Finalità. Obiettivi e sbocchi occupazionali: Il corso si pone l'obiettivo di formare una figura in grado di predisporre menù e gestire il servizio di cucina presso pubblici esercizi.
Contenuti: Le tematiche affrontate saranno le seguenti: - Normativa igienico sanitaria e sicurezza nei luoghi di lavoro n. 60 ore - Tecnica commerciale e gestione ordini n. 15 ore - Lingua inglese commerciale n. 30 ore - Materie prime n. 15 ore – Relazionarsi, comunicare e customer care n. 20 ore - Tecniche di preparazione di piatti e food cost n. 90 ore - Tecniche di presentazione e guarnizione dei piatti n. 20 ore - Organizzazione aziendale n. 20 ore - L'informatica al servizio dell'impresa n. 30 ore – Accompagnamento n. 30 ore (22 ore collettive e 8 ore individuali) - Stage n. 270 ore.
Periodo di svolgimento: giugno 2019 - marzo 2020.
Sede di svolgimento: presso le sedi dell'agenzia formativa Cescot Pistoia Srl Via Galvani, 17 Pistoia e i laboratori della scuola di cucina Cotto ad Arte Via Ugo Foscolo 43 Montecatini Terme. Lo stage si svolgerà presso le aziende della provincia di Pistoia.
Termine iscrizione: 17/06/2019 alle ore 12.00. Convocazione selezione: Tutti gli iscritti al corso devono presentarsi entrambi i giorni 20 - 21 giugno 2019 alle ore 9.00 presso l'Agenzia Formativa Cescot Pistoia Srl Via Galvani, 17 Pistoia per l'eventuale selezione. La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.
Certificazione finale: A seguito del superamento dell'esame finale sarà rilasciato un attestato di qualifica della figura regionale di Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menù e gestione del servizio di cucina (496)
Corso - FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITÀ ALIMENTARI COMPLESSE durata 12 ore
Certificazione finale: attestato di frequenza

Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime e la predisposizione, gestione e cura del servizio di sala bar (497)

N. 12 POSTI DISPONIBILI (di cui il 60% dei posti riservati a donne)
D**URATA DEL CORSO:** 612 ore, articolate in n. 300 ore di di aula, n. 30 ore di accompagnamento, n. 270 ore di stage e n. 12 ore di Formazione obbligatoria per addetto ad attività alimentari complesse.
Finalità. Obiettivi e sbocchi occupazionali: Il corso si pone l'obiettivo di formare una figura in grado di gestire in autonomia il servizio di sala e bar presso pubblici esercizi.
Contenuti: Le tematiche affrontate saranno le seguenti: - Normativa igienico sanitaria e sicurezza nei luoghi di lavoro n. 60 ore - Tecnica commerciale e gestione ordini n. 15 ore - Lingua inglese commerciale n. 25 ore - Materie prime n. 15 ore - Relazionarsi e comunicare e custode care n. 50 ore - Tecniche di servizio di sala barn. 90 ore - Organizzazione aziendale n. 15 ore - L'informatica al servizio dell'impresa n. 30 ore - Accompagnamento n. 30 ore (22 ore collettive e 8 ore individuali) - Stage n. 270 ore.
Periodo di svolgimento: giugno 2019 - marzo 2020.
Sede di svolgimento: presso la sede dell'agenzia formativa Omnia Scrl Viale Adua, 126/4 Pistoia e presso IPSSAR F. Martini Loc. Castello Via caduti del lavoro già tratto via del Castello. Lo stage si svolgerà presso le aziende della provincia di Pistoia.
Termine iscrizione: 17/06/2019 alle ore 12.00. Convocazione selezione: Tutti gli iscritti al corso devono presentarsi entrambi i giorni 19 e 20 giugno 2019 alle ore 9.00 presso l'Agenzia Formativa Omnia Scrl Viale Adua, 126/4 Pistoia per l'eventuale selezione. La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.
Certificazione finale: A seguito del superamento dell'esame finale sarà rilasciato un attestato di qualifica della figura regionale di Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime e la predisposizione, gestione e cura del servizio di sala bar (497)
Corso FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITà ALIMENTARI COMPLESSE durata 12 ore
Certificazione finale: attestato di frequenza

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE:
La domanda di iscrizione per singolo corso, redatta su apposito modello regionale con allegato il Curriculum Vitae formato Europeo firmato, copia del documento di identità e permesso di soggiorno in corso di validità dovrà essere presentata presso le agenzie Omnia Scrl Viale Adua, 126 /4 Pistoia e Cescot Pistoia Srl Via Galvani, 17 Pistoia e Via Ugo Foscolo, 43 Montecatini Terme entro i termini di iscrizione definiti per singolo corso.
I modelli per l'iscrizione si possono trovare presso le agenzie Formative e ai siti www.confcommercio.ptpo.it. e www.confesercenti.prato.it

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE:
Le domande devono essere consegnate a mano accompagnate dalla fotocopia del documento d'identità e dal Curriculum. In caso di invio tramite posta, il mittente dovrà assicurarsi dell'avvenuta ricezione da parte delle Agenzie. **Non fa fede il timbro postale.**

INFORMAZIONI: c/o **Omnia Scrl** Viale Adua, 126/4 Pistoia Orario: dal lunedì al venerdì 9.00-13.00 14.30-17.00 telefono 0573 991529 e-mail: formazione@confcommercio.ptpo.it
e c/o **Cescot Pistoia Srl** Via Galvani, 17 Pistoia dal lunedì al venerdi 9,00-13,00 telefono 0573.927727 e Via Ugo Foscolo, 43 Montecatini Terme il giorno lunedi dalle 9,00 alle 13,00
e-mail: cescotpistoia@confesercenti.pistoia.it

MODALITÀ DI ACCERTAMENTO DEI REQUISITI MINIMI DI ACCESSO:
I requisiti minimi di accesso ai corsi saranno verificati tramite i dati forniti con la domanda di iscrizione e da eventuali attestazioni ad esso allegate.
La frequenza al corso è obbligatoria: si richiede la frequenza del 70% del monte ore complessivo del corso e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage.

MODALITÀ DI SELEZIONE:
Qualora il numero delle domande ammissibili superi di oltre il 20% quello dei posti previsti per singolo corso, verrà avviata una procedura di selezione con le modalità previste dalla DGRT 1343/2017.
La selezione per singolo corso prevederà due prove:

- Test a risposta multipla teso a valutare le conoscenze possedute dal candidato sulla cultura generale del settore.
- Colloquio motivazionale.

MODALITÀ DI RICONOSCIMENTO CREDITI: Le agenzie formative Omnia Scrl e Cescot Prato Srl saranno in grado di riconoscere i crediti a chi farà esplicita richiesta prima dell'avvio del corso.

LA FREQUENZA AL CORSO È OBBLIGATORIA

Il corso è interamente gratuito, in quanto finanziato con le risorse del Por Fse Toscana 2014 – 2020 e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani