

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 PT0557), Cescot Pistoia Srl (Codice accreditamento regionale PT0405), Confcommercio Imprese per l'Italia Province di Pistoia e Prato, Confesercenti Provinciale Pistoia e Ag.AL.Tur Polo Tecnico Professionale in attuazione del Decreto Dirigenziale n. 7981 del 29/07/2016, informano che sarà attivato il seguente corso di QUALIFICA (livello EQF 3), CP173364.

ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI – CUOCO ESPERTO IN PRODOTTI TIPICI LOCALI

DURATA: 900 ORE (510 ORE DI AULA-30 ORE DI ACCOMPAGNAMENTO E 360 ORE DI STAGE)

PERIODO DI SVOLGIMENTO: NOVEMBRE 2018 - NOVEMBRE 2019 - **N. 10 POSTI DISPONIBILI (di cui il 50% dei posti riservati a donne).**

SEDE DI SVOLGIMENTO: presso la sede dell'agenzia formativa Omnia scrl Viale Adua, 126/4 Pistoia e presso i laboratori di cucina dell'Istituto Alberghiero F.Martini di Montecatini Terme Loc Querceta e di DMP di Pistoia. Lo stage si svolgerà presso le aziende della provincia di Pistoia

TERMINE PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE: MERCOLEDÌ 14 NOVEMBRE 2018 ALLE ORE 12.00

FINALITÀ, OBIETTIVI E SBocchi OCCUPAZIONALI: Il corso di qualifica si pone l'obiettivo di formare una figura professionale in grado di acquistare, ricevere e controllare la merce ed i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, a supporto dell'attività del cuoco, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. Predispone ed elabora il menù

La figura professionale del repertorio regionale (RRFP) alla quale il percorso formativo fa riferimento è quella di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413)"

La durata del percorso è di **900 ore complessive**, articolate in **510 ore di formazione in aula, 30 ore di accompagnamento e 360 ore di stage.**

Le tematiche affrontate saranno le seguenti:

- Elementi di contabilità e food cost
- Sicurezza, igiene, scienze alimentari e conservazione
- Informatica base
- Microlinguaggio del settore lingua inglese
- Strumenti ed attrezzature
- Gestione del magazzino
- Storia usi e costumi del territorio
- Le materie prime
- Definizione del menù
- Accompagnamento
- Tecniche di preparazione dei piatti.

I principali sbocchi occupazionali sono nelle aziende pubblici esercizi (bar/ristoranti). La professionalità in uscita dal percorso si potrà collocare all'interno di aziende che producono/somministrano al dettaglio prodotti alimentari freschi.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO

- essere in possesso della maggiore età
- aver adempiuto al diritto/dovere di istruzione o esserne prosciolti
- disoccupati, inoccupati, inattivi iscritti ad uno dei centri per l'impiego della regione Toscana
- essere residenti o domiciliati in un comune della Regione Toscana
- 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.

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE:

La domanda di iscrizione, redatta su apposito modello 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 la sede dell'agenzia Omnia Scrl Viale Adua, 126/4 Pistoia **entro e non oltre 14/11/2018 alle ore 12.00** debitamente compilata.

I modelli per l'iscrizione si possono trovare presso l'Agenzia Formativa e al sito www.confcommercio.ptpo.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 dell'Agenzia. **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 14.30-17.30 telefono 0573/991557-84 e-mail formazione@confcommercio.ptpo.it**

MODALITÀ DI ACCERTAMENTO DEI REQUISITI MINIMI DI ACCESSO:

I requisiti minimi di accesso al corso saranno verificati tramite i dati forniti con la domanda di iscrizione e da eventuali attestazioni ad esso allegate.

MODALITÀ DI SELEZIONE:

Qualora il numero delle domande ammissibili superi di oltre il 20% quello dei posti previsti verrà avviata una procedura di selezione con le modalità previste dalla DGRT 635/2015.

La selezione prevederà due prove:

- Test a risposta multipla teso a valutare le conoscenze possedute dal candidato sulla cultura generale del settore.
- Colloquio teso a valutare la motivazione alla partecipazione al corso e alla figura professionale in uscita.

Nel caso in cui, entro la data di scadenza delle iscrizioni, non si raggiungesse il numero di allievi previsti, il Settore Gestione Rendicontazione Controllo può concedere una proroga di ulteriori 30 giorni. Trascorso tale termine non sarà avviata l'attività nel caso in cui non venga raggiunto il numero previsto di allievi. Ai sensi della normativa vigente, nel caso in cui l'attività formativa sia già iniziata, ma non sia stato superato il 10% delle ore di formazione previste nel presente avviso, i posti ancora disponibili o che si rendessero disponibili a causa di rinunce, potranno essere coperti anch'essi, nel rispetto dell'ordine cronologico di arrivo delle domande di partecipazione o dell'ordine derivante dalla graduatoria di selezione.

MODALITÀ DI RICONOSCIMENTO CREDITI: L'agenzia formativa sarà in grado di riconoscere i crediti a chi farà esplicita richiesta prima dell'avvio del corso. Il candidato, a tale proposito, dovrà presentare il curriculum vitae europeo corredato da eventuali documenti attestanti titoli di studio, attività lavorative e percorsi formativi svolti. La documentazione dovrà essere presentata in allegato alla domanda d'iscrizione al corso.

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO: Al termine delle attività formative di aula e di stage verrà organizzato un esame finalizzato a valutare e certificare le competenze acquisite relative alle Ada che strutturano la qualifica professionale. Saranno ammessi all'esame finale solo coloro che avranno frequentato almeno il 70% delle ore del percorso formativo e avranno superato positivamente le prove intermedie. Le prove di valutazione delle competenze, proposte dal responsabile interno dei processi di valutazione dell'organismo formativo saranno le seguenti:

- Test oggettivo
- Prova tecnico pratica
- Colloquio orale.

CERTIFICAZIONE FINALE: In caso di superamento dell'esame finale sarà rilasciato un attestato di qualifica professionale per **ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI.**

In caso di superamento parziale dell'esame finale (possesso solo di alcune delle Unità di Competenze che compongono la figura di riferimento) sarà rilasciato un certificato di competenze. E' previsto il rilascio di **dichiarazione degli apprendimenti** in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo.

CONVOCAZIONE: Tutti gli iscritti al corso devono presentarsi il giorno **16 e 19 NOVEMBRE 2018** 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.

LA FREQUENZA AL CORSO E' OBBLIGATORIA

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