



# ARENA

## Addetto Realizzazioni ENogastonomiche e Agroalimentari

Percorso per **Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413)** approvato con DD 1862 del 31/01/2019 e realizzato dall'agenzia **CESCOT TOSCANA NORD S.R.L.** (cod. accr. Regionale OF0213) in partenariato con **SO.GE.SE.TER. Srl** (cod. accr. Regionale LU0466)

**IL CORSO È INTERAMENTE GRATUITO IN QUANTO FINANZIATO CON LE RISORSE DEL POR FSE 2014/2020**

|   |  |
|---|--|
| <b>ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</b> | <p>Il percorso formativo è finalizzato al conseguimento della qualifica di <b>Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413)</b> e avrà una <b>durata complessiva di 900 ore</b>, di cui <b>300 di stage, 570 di aula e laboratorio e 30 di accompagnamento</b>. Il percorso è articolato in 16 unità formative: Sicurezza sui luoghi di lavoro e HACCP, Informatica di base e internet, Lavoro in team: collaborazione e motivazione, Lingua inglese, La progettazione dell'attività ristorativa, Elementi di merceologia ed erbe aromatiche, Principali allergie ed intolleranze alimentari, Gestione magazzino, La preparazione dei piatti, I principali sistemi di cottura, Strumenti e attrezzature, La composizione dei menu, La contabilità di cucina, Tecniche culinarie e abbinamento cibo vino, Attività di catering e banqueting, Stage.</p> <p><b>Periodo di svolgimento:</b> luglio 2019 - aprile 2020</p> <p><b>Sede di svolgimento:</b> CESCOT TOSCANA NORD, Via Delle Tagliate III 130, Lucca; SOGESETER, via Fillungo n. 121 Lucca; I.C. LUCCA 2, Piazza Aldo Moro 185, Lucca</p> <p><b>Sbocchi occupazionali:</b> aziende dalla ristorazione e pubblici esercizi dell'Area Territoriale di Lucca.</p>  |
| <b>REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</b>                  | <p>Il corso è rivolto a n. 12 soggetti maggiorenni, di cui 6 donne, aventi le seguenti caratteristiche: inattivi, inoccupati, disoccupati, residenti o domiciliati in un comune della Regione Toscana, che abbiano assolto all'obbligo di istruzione o ne siano prosciolti; ; se stranieri, in possesso di conoscenza della lingua italiana almeno livello A2.; se cittadini non comunitari, in possesso di regolare permesso di soggiorno.</p>  |
| <b>SELEZIONE</b>  | <p>Qualora il numero delle domande ammissibili superino di oltre il 20% il numero massimo previsto, i soggetti attuatori procederanno ad una selezione in data <b>04/07/2019</b>, attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• somministrazione di un test scritto di cultura generale</li> <li>• realizzazione di un colloquio di verifica della motivazione</li> <li>• valutazione curriculum vitae (attinenza titolo di studio ed eventuali altri corsi, compresi percorsi di alfabetizzazione nella lingua italiana e percorsi di istruzione di primo e secondo livello realizzati dai CPIA; eventuali esperienze nel settore)</li> </ul> <p>Al termine di tutte le attività di valutazione verrà predisposta una graduatoria. Per i candidati stranieri le competenze linguistiche non certificate verranno verificate preliminarmente alla selezione attraverso una prova in ingresso. Eventuali crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi nel rispetto della DGR 532/09 e sm.i.</p>   |
| <b>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</b>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CESCOT TOSCANA NORD</b>, Via Delle Tagliate III 130, Lucca, dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e i lunedì, martedì e giovedì anche dalle 14.30 alle 17.30 – tel. 0583/43281 Martina Sbrana o 050/888094 Simona Ferrari</li> <li>• <b>SO.GE.SE.TER. S.R.L.</b>, Via Fillungo 121, Lucca, dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 17.30 – tel. 0583/473126 Andrea Giammattei o 0583/473161 Sara Panattoni</li> </ul> <p>Le domande di iscrizione potranno essere presentate <b>dal 03/06/2019 al 02/07/2019, entro e non oltre le ore 13.00 del 02/07/2019</b> nelle seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>a mano presso gli uffici e negli orari indicati</b></li> <li>• <b>via Raccomandata A/R all'indirizzo del Cescot Toscana Nord, Via Ponte a Piglieri 8, 56122 Pisa</b></li> <li>• <b>via fax al numero 050/503119</b></li> <li>• <b>via e-mail all'indirizzo <a href="mailto:cescot@confesercentitoscanaord.it">cescot@confesercentitoscanaord.it</a></b></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. <b>Non fa fede il timbro postale.</b></p> <p>Documenti necessari per l'iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Domanda d'iscrizione su format regionale</b> (scaricabile dal sito <a href="http://www.cescotformazione.it">www.cescotformazione.it</a>)</li> <li>• <b>Procedura di iscrizione con convocazione per la selezione controfirmata per presa visione</b> (scaricabile con la domanda)</li> <li>• <b>Copia documento d'identità in corso di validità</b></li> <li>• <b>Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari)</b></li> <li>• <b>Curriculum vitae redatto in formato europeo</b></li> <li>• <b>Documentazione attestante l'iscrizione al CPI</b></li> </ul> |
| <b>INDICAZIONI SULLA FREQUENZA</b>                      | <p>Il corso è <b>gratuito</b> e la <b>frequenza è obbligatoria</b> per il <u>70% delle ore complessive del corso e per almeno il 50% delle ore di stage.</u></p>   |
| <b>CERTIFICAZIONE FINALE</b>                            | <p>Attestazione di <b>qualifica regionale</b> per <b>Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413)</b> a seguito del superamento dell'<b>esame finale</b>.</p>  |

