



ARTE

Addetto Realizzazione Tipicità Enogastronomiche

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 **ETRUSCAFORM S.R.L.** (cod. accr. Regionale OF0161)

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

ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO	<p>Il percorso formativo è finalizzato al conseguimento della qualifica di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413) e avrà una durata complessiva di 900 ore, di cui 300 di stage, 570 di aula e laboratorio e 30 di accompagnamento. 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>Periodo di svolgimento: luglio 2019 - aprile 2020</p> <p>Sede di svolgimento: CESCOT TOSCANA NORD, Via Frassina 71, Carrara (MS); ETRUSCAFORM, Viale G. Galilei 36, Avenza-Carrara (MS); HOTEL DORA, Via Apuana 3 F, Carrara (MS).</p> <p>Sbocchi occupazionali: aziende dalla ristorazione e pubblici esercizi dell'Area di Massa-Carrara.</p>
REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI	<p>Il corso è rivolto a n. 12 soggetti di cui 6 donne maggiorenni aventi le seguenti caratteristiche: inattivi, inoccupati, disoccupati, residenti o domiciliati in un comune della regione Toscana; se cittadini non comunitari, in possesso di regolare permesso di soggiorno per studio/formazione professionale che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione (per i cittadini stranieri è necessaria la dichiarazione di valore attestante l'ordine e il grado degli studi ai quali si riferisce il titolo secondo l'ordinamento vigente nel Paese in cui esso è stato conseguito).</p>
SELEZIONE	<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 29/07/2019, attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • somministrazione di un test scritto di cultura generale, • realizzazione di un colloquio di verifica della motivazione • valutazione curriculum vitae <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>
INFORMAZIONI E ISCRIZIONI	<ul style="list-style-type: none"> • CESCOT TOSCANA NORD, Via Frassina 71, Carrara (MS) dal lunedì al venerdì dalle 09.30 alle 13.00 – tel. 0585/83801 Francesca Rossi o 050/888094 Simona Ferrari • ETRUSCAFORM, Viale G. Galilei 36, Avenza-Carrara (MS) dal lunedì al venerdì dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 14.00 alle 18.00 – 0585/55322 Paola Boccardi o Sara Bertoneri <p>Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal 30/05/2019 al 26/07/2019, entro e non oltre le ore 13.00 del 26/07/2019 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 del Cescot Toscana Nord, Via Ponte a Piglieri 8, 56122 Pisa • via fax al numero 050/503119 • via e-mail all'indirizzo cescot@confesercentitoscaneanord.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) • Curriculum vitae redatto in formato europeo; • Documentazione attestante l'iscrizione al CPI
INDICAZIONI SULLA FREQUENZA DEL PERCORSO	<p>Il corso è gratuito e la frequenza è obbligatoria per il 70% delle ore complessive del corso e per almeno il 50% delle ore di stage.</p>
CERTIFICAZIONE FINALE	<p>Attestazione di qualifica regionale per Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413) a seguito del superamento dell'esame finale</p>