

**EAT – formazione Addetto sala bar e cucina  
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione  
e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pasti e bevande**

approvato con DD 14957 del 30/12/2016

Agenzia Formativa Capofila **CESCOT Toscana Nord S.r.l.** (cod. accr. Regionale PI0414)

Partner: **ETRUSCAFORM S.r.l.** (cod. accr. Regionale MS0744) e **ISI Barsanti** cod. accr. Regionale MS0608)

<b>ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</b>	<p>Il progetto prevede la realizzazione di un intervento formativo biennale della durata di <b>2100</b> ore rivolto a <b>15</b> ragazzi minorenni, il cui obiettivo è quello di rendere gli allievi persone adulte e responsabili, in grado di esercitare occupazioni nell'ambito delle strutture alberghiere, ristorative, bar e pubblici esercizi in generale tramite l'acquisizione della qualifica professionale di <b>Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande (412)</b>.</p> <p>Il percorso formativo è articolato in 21 UF, ovvero: Comunicare (asse dei linguaggi) 90 ore - Matematica e fondamenti di economia (asse matematico) 60 ore - Scienze e nutrizione (asse scientifico tecnologico) 70 ore - Storia, diritto e cittadinanza (asse storico sociale) 80 ore - Qualità, Sicurezza e haccp (teorica) 40 ore - Lingua inglese (teorica) 68 ore - Informatica di base e internet (teorica) 52 ore - Lavoro in team: collaborazione e motivazione (teorica) 52 ore - Psicologia del Cliente (teorica) 56 ore - Merceologia di Base: Digestivi, Birra, Vino (teorica) 52 ore - Approvvigionamento materie prime (laboratorio) 86 ore - Conservazione e stoccaggio delle materie prime (laboratorio) 82 ore - Attrezzature da Lavoro e loro manutenzione (laboratorio) 44 ore - La preparazione della sala e del banco (laboratorio) 56 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) 52 ore - Caffetteria (laboratorio) 44 ore - Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (laboratorio) 110 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 <b>ottobre 2017 e maggio 2019</b> presso le seguenti sedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CESCOT TOSCANA NORD, Via Frassina 71, Carrara (MS)</li> <li>• ETRUSCAFORM, Viale D. Zaccagna n. 6, Carrara-Avenza (MS)</li> <li>• Ristorante DREAM Viale D. Zaccagna n. 6, Carrara-Avenza (MS)</li> <li>• ISI Barsanti via del Poggioletto 26 Massa</li> </ul> <p>Sbocchi occupazionali: <b>inserimento lavorativo in aziende del settore ristorativo e pubblici esercizi</b></p>
<b>REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</b>	<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>
<b>SELEZIONE</b>	<p>Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili, verrà realizzata, in data <b>22/09/2017</b>, una selezione attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione curriculum vitae - max 40 punti</li> <li>• Prova scritta basata su test di cultura generale con domande inerenti il settore ristorativo - max 20 punti</li> <li>• Colloquio motivazionale individuale in forma libera - max 40 punti</li> </ul> <p>La selezione verrà effettuata presso l'Agenzia ETRUSCAFORM S.R.L. in Viale Zaccagna 6 – Carrara-Avenza (MS) 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>
<b>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</b>	<p>Informazioni e iscrizioni presso: <b>CESCOT TOSCANA NORD</b>, Via Frassina 71, Carrara (MS) dal lunedì al venerdì dalle 09.30 alle 13.00 e i lunedì, martedì e giovedì anche dalle 15.00 alle 17.00 – 050/888094 Simona Ferrari o 0585/83801 Francesca Rossi <b>ETRUSCAFORM</b>, Viale D. Zaccagna n. 6, Carrara-Avenza (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> <p><b>Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal giorno 12/06/17 al giorno 21/07/17 e dal giorno 01/09/17 al giorno 20/09/17, entro e non oltre le ore 13.00 del 20/09/17</b> nelle seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a mano presso gli uffici e negli orari indicati</li> <li>• via Raccomandata A/R all'indirizzo del Cescot Toscana Nord, Via Ponte a Piglieri 8, 56122 Pisa</li> <li>• via fax al numero 050/503119</li> <li>• via e-mail all'indirizzo <a href="mailto:cescot@confesercentitoscanaord.it">cescot@confesercentitoscanaord.it</a></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. Non fa fede il timbro postale. Documenti necessari per l'iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Domanda d'iscrizione su format regionale (scaricabile dal sito <a href="http://www.cescotformazione.it">www.cescotformazione.it</a>)</li> <li>• Procedura di iscrizione con convocazione per la selezione controfirmata per presa visione (scaricabile con la domanda)</li> <li>• Copia documento d'identità in corso di validità;</li> <li>• Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari)</li> <li>• Curriculum vitae redatto in formato europeo;</li> </ul>
<b>INDICAZIONI SULLA FREQUENZA DEL PERCORSO</b>	<p>Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014/2020 e rientra nell'ambito di Giovanisì (<a href="http://www.giovanisi.it">www.giovanisi.it</a>), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani. 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>
<b>CERTIFICAZIONE FINALE</b>	<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". In caso di mancato superamento dell'esame finale, sarà possibile ottenere la Certificazione delle Competenze acquisite e/o la Dichiarazione degli Apprendimenti.</p>