



# EPICURO

## Esperienze Pisane di Cucina e Ristorazione Organizzata

### TECNICO DI CUCINA

Percorso per **Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menù e gestione del servizio di cucina (496)** approvato con DD 20604 del 18/12/2018 e realizzato dall'agenzia **CESCOT TOSCANA NORD S.R.L.** (cod. accr. Reg. OF0213) in partenariato con **IPSAR G. MATTEOTTI** (cod. accr. Reg. IS0009), **UNIVERSITÀ DI SIENA**, **CONFESERCENTI TOSCANA NORD** e **RISTORANTE IL TURISTA**

**IL CORSO È INTEGRALMENTE GRATUITO E RIENTRA NELL'AMBITO DI GIOVANISÌ ([WWW.GIOVANISI.IT](http://WWW.GIOVANISI.IT)),  
 IL PROGETTO DELLA REGIONE TOSCANA PER L'AUTONOMIA DEI GIOVANI**

<b>ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</b>	<p>Il percorso formativo è finalizzato al conseguimento della qualifica regionale di <b>Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menù e gestione del servizio di cucina (496)</b>.                  Avrà una <b>durata complessiva di 600 ore</b>, di cui <b>220 di stage, 350 ore di formazione e 30 di accompagnamento</b>.                  Il percorso è articolato in 12 unità formative: Lingua inglese, prevenzione e Protezione dei rischi sul luogo di lavoro, HACCP e celiachia, approvvigionamento materie prime, realizzazione di piatti, composizione di menù, problem solving, la soddisfazione e fidelizzazione del cliente, gestione dei collaboratori, la qualità nel servizio, le tecnologie innovative per l'erogazione del servizio, stage, orientamento  <b>Periodo di svolgimento</b> ottobre 2019 – maggio 2020  <b>Sede di svolgimento:</b> CESCOT TOSCANA NORD, Largo Viviano Viviani 8 Pisa; IPSAR G. MATTEOTTI, Via Garibaldi 194 Pisa.  <b>Sbocchi occupazionali:</b> Settore della ristorazione e pubblici esercizi.</p>
<b>REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</b>	<p>Il corso è rivolto a n. 15 maggiorenni inattivi, inoccupati e disoccupati in possesso di titolo di studio di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento. Nel rispetto della norma antidiscriminatoria viene stabilito che nella platea degli utenti nessuno dei due sessi dovrà essere rappresentato al di sotto del 40% o al di sopra del 60%                  Per gli stranieri è obbligatoria la conoscenza della lingua italiana almeno di livello B1 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 ammissibili superino di oltre il 20% il numero massimo previsto, i soggetti attuatori procederanno ad una selezione in data <b>25/09/2019</b>, attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>somministrazione di un test scritto di cultura generale</b></li> <li>• <b>realizzazione di un colloquio di verifica della motivazione</b></li> <li>• <b>valutazione curriculum vitae</b></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 S.r.l.</b>, Via Ponte a Piglieri 8 Pisa, dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 13.00 - tel. 050 888080/888094 - fax 050 503119 - referente Simona Ferrari - Email <a href="mailto:cescot@confesercentitoscanaord.it">cescot@confesercentitoscanaord.it</a></li> <li>• <b>IPSAR G. MATTEOTTI</b>, Via Garibaldi 192 - Pisa, dal lunedì al sabato dalle 10.30 alle 12.30 – tel. 050/941026 – referente Letizia Lami</li> </ul> <p><b>Le domande di iscrizione</b> potranno essere presentate <b>dal 24/06/2019 al 23/07/2019, e, per proroga dei termini, dal 24/07/2019 al 23/09/2019, entro e non oltre le ore 13.00 del 23/09/2019</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>                  Documenti necessari per l'iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Domanda d'iscrizione su format regionale (scaricabile dal sito <a href="http://www.cescoformazione.it">www.cescoformazione.it</a>)</b></li> <li>• <b>Procedura di iscrizione con convocazione per la selezione controfirmata per presa visione (scaricabile con la domanda)</b></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 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 <b>Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menù e gestione del servizio di cucina</b>.                  In caso di mancato superamento dell'esame finale, sarà possibile ottenere la Certificazione delle Competenze acquisite e/o la Dichiarazione degli Apprendimenti.</p>