

## IN SALA

### OPERATORE DELLA RISTORAZIONE INDIRIZZO SERVIZI DI SALA E BAR

**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: **Copernico S.c.a r.l.** (cod. accr. Regionale PI0007), **Fo.Ri.Um. S.C.** (cod. accr. Regionale PI0477), **Formatica S.r.l.** (cod. accr. Regionale PI0386) e **I.P.S.A.R. G. MATTEOTTI** (cod. accr. Regionale PI0591)

**IL CORSO È INTERAMENTE GRATUITO IN QUANTO FINANZIATO CON LE RISORSE DEL POR FSE 2014/2020 E RIENTRA NELL'AMBITO DI GIOVANISÌ (WWW.GIOVANISÌ.IT), IL PROGETTO DELLA REGIONE TOSCANA PER L'AUTONOMIA DEI GIOVANI.**

<p><b>ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</b></p>	<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>novembre 2017</b> e <b>maggio 2019</b> presso le seguenti sedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cescot Toscana Nord – largo Viviano Viviani 8, Pisa</li> <li>IPSAR Matteotti – Via G. Garibaldi, 194, Pisa</li> </ul> <p>Sbocchi occupazionali: <b>inserimento lavorativo in aziende del settore ristorativo e pubblici esercizi</b></p>
<p><b>REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</b></p>	<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>
<p><b>SELEZIONE</b></p>	<p>Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili, verrà realizzata, in data <b>26/10/2017</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 le aule di <b>Cescot Toscana Nord</b> in largo Viviano Viviani 8, Pisa. 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>
<p><b>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</b></p>	<p>Informazioni e iscrizioni presso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Cescot Toscana Nord S.r.l.</b> Via Ponte a Piglieri 8 Pisa (PI) Orario 09-13 lun-ven Tel. 050 888080/888094 - fax 050 503119 Referente: Simona Ferrari Email <a href="mailto:cescot@confesercentitoscanaanord.it">cescot@confesercentitoscanaanord.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 Letizia Lami</li> <li><b>Formatica S.r.l.</b> Via A. Cocchi, 7 – Pisa (PI) Tel. 050 580187 Fax 050 577928 Referente: Martina Ghilardi</li> <li><b>Copernico S.c.a r.l.</b> Via Carducci 39, Loc. La Fontina, Ghezzano, San Giuliano Terme (PI) Tel. 050 876326 Fax 050 876595 Referente: Francesca Laura Suraci</li> <li><b>FO.RI.UM. S.c.</b> Via Del Bosco, 264/F - S. Croce s/Arno (PI) Tel. 0571 360069 <a href="mailto:info@forum.it">info@forum.it</a> Referente: Cinzia Mastromarino</li> </ul> <p>Le domande di iscrizione potranno essere presentate <b>dal 24/07/2017 al 31/07/2017, dal 01/09/2017 al 22/09/2017 e dal 22/09/2017 al 23/10/2017 (per proroga dei termini), entro e non oltre le ore 13.00 del 23/10/2017</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@confesercentitoscanaanord.it">cescot@confesercentitoscanaanord.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.</p> <p>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>
<p><b>INDICAZIONI SULLA FREQUENZA DEL PERCORSO</b></p>	<p>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>
<p><b>CERTIFICAZIONE FINALE</b></p>	<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" (III Livello EQF). In caso di mancato superamento dell'esame finale, sarà possibile ottenere la Certificazione delle Competenze acquisite e/o la Dichiarazione degli Apprendimenti.</p>