



**“V.I.R.TU”**

**TECNICO DI CUCINA**

**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

Agenzia Formativa Capofila **SO.GE.SE.TER. Srl** (cod. accr. Regionale LU0466)

Partner: **Cescot Toscana Nord S.r.l.** (cod. accr. Regionale PI0414), **Università di Siena**, **Confesercenti Toscana Nord**, **Stella 83 Srl**

**Il corso è integralmente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014-2020 e rientra nell'ambito di Giovanisì ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani**

<p><b>ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</b></p>	<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> settembre-aprile 2020  <b>Sede di svolgimento:</b> Confcommercio Viareggio, Via Repaci n. 18; Circolo “Il Fienile”, via del Pastore n. 1, 55049 Viareggio (LU).  <b>Sbocchi occupazionali:</b> Settore della ristorazione e pubblici esercizi;</p>
<p><b>REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</b></p>	<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. Sarà data priorità a coloro che posseggono livello 3 ECDL oltre che attitudine e motivazione verso il settore, il ruolo e all'apprendimento. 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 richiesta 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>
<p><b>SELEZIONE</b></p>	<p>Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili, verrà realizzata una selezione attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Test di cultura generale</b> (20 domande chiuse a risposta multipla) volto a verificare le competenze di base tecnico scientifiche e le competenze linguistiche (italiano) (20%),</li> <li>• <b>Colloquio di verifica della motivazione</b>, teso a comprendere le reali motivazioni e le concrete possibilità di frequenza del corso e di analisi delle prove scritte (70%)</li> <li>• <b>Valutazione del curriculum vitae</b> (10%).</li> </ul> <p>L'eventuale selezione verrà effettuata il 5/08/2019 alle ore 10.00 c/o Confcommercio Viareggio, via L. Repaci n. 18, 55049 Viareggio (LU).                  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:  <b>SOGESETER</b>, via L. Repaci n. 18, 55049 Viareggio (LU), dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.30 – Tel. 0584/618654 o via Fillungo n. 121, 55100 Lucca dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 18.00 (dal 27/7/19 solo dalle ore 8.30 alle 13.00 per entrambe le sedi) – Tel 0583/473126-161 ref. Andrea Giammattei o Scatena Alessandro - email: <a href="mailto:sogeseter@confcommercio.lu.it">sogeseter@confcommercio.lu.it</a>;  <b>CESCOT TOSCANA NORD</b>, Via dei Mille 10, Viareggio (LU) i lunedì, mercoledì, giovedì e venerdì dalle 09.00 alle 13.00 – Tel. 0584/329514 referente Sabrina Susini o 050/888094 referente Simona Ferrari – email: <a href="mailto:cescot@confesercentitoscananord.it">cescot@confesercentitoscananord.it</a>  <b>Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal 5/07/2019 al 2/08/2019, entro e non oltre le ore 13.00 del 2/08/2019</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 di Sogeseter Srl, via Fillungo n. 121, 55100 Lucca</li> <li>• via e-mail all'indirizzo <a href="mailto:sogeseter@confcommercio.lu.it">sogeseter@confcommercio.lu.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.sogeseter.com">www.sogeseter.com</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> </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 <b>“Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menù e gestione del servizio di cucina, Livello 4° EQF</b>.                  In caso di mancato superamento dell'esame finale, sarà possibile ottenere la Certificazione delle Competenze acquisite e/o la Dichiarazione degli Apprendimenti.</p>