



“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 GiovaniSI (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

<p>ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</p>	<p>Il percorso formativo è finalizzato al conseguimento della qualifica regionale di “Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menù e gestione del servizio di cucina (496)”. Avrà una durata complessiva di 600 ore, di cui 220 di stage, 350 ore di formazione e 30 di accompagnamento. 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 Periodo di svolgimento: giugno 2019-aprile 2020 Sede di svolgimento: Confcommercio Viareggio, Via Repaci n. 18; Circolo “Il Fienile”, via del Pastore n. 1, 55049 Viareggio (LU). Sbocchi occupazionali: Settore della ristorazione e pubblici esercizi;</p>
<p>REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</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 conoscenza della lingua italiana almeno di 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>SELEZIONE</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"> • Test di cultura generale (20 domande chiuse a risposta multipla) volto a verificare le competenze di base tecnico scientifiche e le competenze linguistiche (italiano) (20%), • Colloquio di verifica della motivazione, teso a comprendere le reali motivazioni e le concrete possibilità di frequenza del corso e di analisi delle prove scritte (70%) • Valutazione del curriculum vitae (10%). <p>L'eventuale selezione verrà effettuata il 5/06/2019 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>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</p>	<p>Informazioni e iscrizioni presso: SOGESETER, 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 – Tel 0583/473126 ref. Andrea Giammattei o Sara Panattoni - email: sogeseter@confcommercio.lu.it; CESCOT TOSCANA NORD, 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: cescot@confesercentitoscanaord.it Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal 2/05/2019 al 31/05/2019, entro e non oltre le ore 13.00 del 31/05/2019 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 di Sogeseter Srl, via Fillungo n. 121, 55100 Lucca • via e-mail all'indirizzo sogeseter@confcommercio.lu.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. Documenti necessari per l'iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Domanda d'iscrizione su format regionale (scaricabile dal sito www.sogeseter.com) • 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)
<p>INDICAZIONI SULLA FREQUENZA DEL PERCORSO</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>CERTIFICAZIONE FINALE</p>	<p>A seguito di superamento dell'esame finale verrà rilasciata la qualifica di “Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menù e gestione del servizio di cucina, Livello 4° EQF. In caso di mancato superamento dell'esame finale, sarà possibile ottenere la Certificazione delle Competenze acquisite e/o la Dichiarazione degli Apprendimenti.</p>