



CESCOT Firenze srl cod. accr. FI0336 in partenariato con Scuola Italiana di Turismo cod. accr. LI0535, Aforisma cod. accr. PI0114, Cescot Siena Società cooperativa esercenti cod. accr. OF0015, Cosvig s.c.r.l. cod. accr. GR0697, IIS Caselli di Siena cod. accr. SI0668, Cescot Prato srl cod. accr. PO0377, Cescot Pistoia cod. accr. PT0405 in attuazione dell'avviso pubblico per la presentazione dei progetti relativi al Bando "Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione (DD 7981/2016) e in seguito ad approvazione del progetto con DD 15086 del 29/07/2017 informano che nell'ambito del progetto di formazione strategica S.TRA.DE - STRATEGIC TRAINING & TOURISM DEVELOPMENT sarà attivato il seguente corso di

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE (COME VALORIZZARE IL TERRITORIO ATTRAVERSO LE SUE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE)

Figura/Profilo professionale del repertorio regionale		Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (UC. 413)					
Contenuti didattici		Il corso si articola nelle seguenti Unità Formative: Lingua Inglese, Informatica per la professione, Sicurezza sui luoghi di lavoro e primo soccorso, Igiene degli alimenti e normativa di settore, Gestione ordini e elementi di contabilità, Tecniche di stoccaggio, Strumenti e attrezzature di lavoro e tecniche di monitoraggio, Tecniche di composizione dei menu, Tradizioni alimentari legate al territorio e tendenze di mercato, Tecniche di preparazioni dei piatti, Tecniche di cottura, Trattamento materie prime, Elementi di merceologia e scienza dell'alimentazione, Stage.					
Modalità Attuative	Totale ore 900	formazione in aula /laboratorio (ore)	420	stage (ore)	450	Orientamento (ore)	30
Periodo di svolgimento		A partire da novembre 2018					
Calendario settimanale		Aula: 4/5 ore al giorno dal lunedì al venerdì in orario pomeridiano; Stage: da definire con l'azienda ospitante					
Sede di svolgimento		CESCOT Firenze srl Piazza Pier Vettori 8/10 50143 Firenze					
Numero di partecipanti previsto		10 posti disponibili -riserva di posti candidati donne (40% dei posti – 4 posti)					
Requisiti di accesso dei partecipanti		Residenza in Italia; età pari o superiore ai 18 anni; nessun contratto di lavoro (essere inattivi, inoccupati, disoccupati); adempimento del diritto dovere all'istruzione e formazione professionale o esserne prosciolti, possesso di permesso di soggiorno che consenta attività lavorativa e conoscenza della lingua italiana (liv. A2). Il possesso dei requisiti sarà accertato tramite verifica documentale; la conoscenza della lingua italiana dei candidati di nazionalità straniera sarà accertata con un test di ingresso in sede di iscrizione.					
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso		Su richiesta dell'interessato è previsto il riconoscimento di crediti didattici in ingresso maturati in ambiti formativi e/o professionali precedenti, documentati da titoli, fino ad un massimo del 50% delle ore di corso.					
Certificazione finale		Al termine del percorso è previsto l'esame finale al quale si è ammessi con frequenza di almeno il 70% delle ore totali e lo svolgimento con esito positivo di tutte le verifiche intermedie. Al superamento dell'esame, verrà rilasciata la <i>Qualifica professionale</i> di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti" – Livello III EQF. In caso di superamento parziale dell'esame finale (possesso solo di alcune delle Unità di Competenze che compongono la figura di riferimento) verrà rilasciato una <i>Certificazione di Competenze</i> .					
Modalità di iscrizione		Le domande devono essere redatte su apposito modulo reperibile c/o CESCOT Firenze srl, Piazza Pier Vettori 8/10 50143 Firenze in orario 9.00-13.00 e 14.00-17.30 dal lunedì al giovedì.					
Scadenza delle iscrizioni		Le iscrizioni saranno aperte dal 17/09/2018 al 02/11/2018 presso CESCOT Firenze srl, Piazza Pier Vettori 8/10 tel. 055/2705306-2705282 orari di apertura 9.00-13.00 e 14.00-17.30					
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione		Domanda di iscrizione della Regione Toscana scaricabile dal sito www.cescot.fi.it , copia del documento di identità in corso di validità, scheda anagrafica rilasciata dal CPI attestante lo stato di disoccupazione /inoccupazione rilasciata dal Centro per l'Impiego oppure, per gli inattivi, autocertificazione attestante l'assenza di un contratto di lavoro e iscrizione a					

	corsi di studi/formazione, copia del titolo di studio, curriculum vitae. I cittadini non comunitari unitamente agli altri documenti richiesti dovranno anche presentare: permesso di soggiorno in corso di validità, dichiarazione di valore e di efficacia del titolo di studio.
Modalità di selezione degli iscritti	<p>Qualora al termine delle procedure di accertamento dei requisiti richiesti, il numero dei candidati ammissibili sia superiore ai posti disponibili sarà effettuata una selezione.</p> <p>I cittadini non comunitari non in possesso di titolo di studio conseguito in Italia saranno convocati per sostenere una prova di accertamento della conoscenza della lingua italiana esclusi coloro che siano in possesso di permesso di soggiorno di lunga durata o di idonea certificazione linguistica, livello A2 o superiore. La verifica sarà articolata in 3 prove: 1 prova di comprensione orale, 1 prova di comprensione scritta e 1 prova di interazione.</p> <p>Le selezioni consistranno in:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Test psico-attitudinale - Colloquio motivazionale / attitudinale - Valutazione del curriculum vitae <p>Le selezioni avranno luogo nelle seguenti date:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) 6 novembre ore 9.00 accertamento livello linguistico per i cittadini non comunitari b) 8 e 9 novembre in orario 9.00-18.00 selezioni per accesso al corso <p>presso CESCOT Firenze srl Piazza Pier Vettori 8/10. È OBBLIGATORIA LA PRESENZA DEI CANDIDATI IL 8 NOVEMBRE ALLE ORE 9.00</p>
Informazioni:	Informazioni presso CESCOT Firenze srl, Piazza Pier Vettori 8/10, tel.055/2705306-2705282 e-mail info@cescot.fi.it orari di apertura 9.00-13.00 e 14.00-17.30 dal lunedì al giovedì
Referente:	Referenti per informazioni: Gaia Beni 055 2705306; Marina Ciafrè 055 2705282

IL CORSO È INTERAMENTE GRATUITO
in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014 - 2020 e rientra
nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it),
il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

