



CESCOT Firenze srl cod. accr. FI OF0205 in partnership con Scuola Italiana di Turismo cod. accr. LI0535, e CPIA cod. accr. FI1048 Firenze 1 in attuazione del bando per **PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE PER ADULTI DISOCCUPATI A VALERE SUL POR TOSCANA 2014-20** e in seguito ad approvazione del progetto DD 1375 del 28/01/2020 informano che sarà attivato il seguente corso di

## Aiuto cuoco (Sapori toscani tra tradizioni locali e nouvelle cuisine)

<b>Figura/Profilo professionale del repertorio regionale</b>		Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (UC. 413) La figura professionale opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Si occupa di acquistare, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, a supporto dell'attività del cuoco, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. Predisporre ed elabora il menù					
<b>Contenuti didattici</b>		Il corso si articola nelle seguenti Unità Formative: ALFABETIZZAZIONE FUNZIONALE; ALFABETIZZAZIONE LINGUISTICA (INGLESE); ALFABETIZZAZIONE DIGITALE; ELEMENTI DI CITTADINANZA ATTIVA; CULTURA D'IMPRESA; CULTURA E GESTIONE DELLA PREVENZIONE DELLA SICUREZZA; TRADIZIONI ALIMENTARI LEGATE AL TERRITORIO E TENDENZE DI MERCATO; ELEMENTI DI MERCEOLOGIA E SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE; IGIENE DEGLI ALIMENTI E NORMATIVA DI RIFERIMENTO; GESTIONE ORDINI E ELEMENTI DI CONTABILITA'; INGLESE TECNICO; INFORMATICA PER LA PROFESSIONE; LABORATORIO: CURA DI UTENSILI E ATTREZZATURE – IGIENIZZAZIONE E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI; TECNICHE DI COMPOSIZIONE DEI MENU'; LABORATORIO: ALLESTIMENTO DEI PIATTI E VASSOI; LABORATORIO: COTTURA DEGLI ALIMENTI; LABORATORIO: PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI; LABORATORIO: TECNICHE DI STOCCAGGIO E GESTIONE DELLE SCORTE					
<b>Modalità Attuative</b>	Totale ore 900	formazione in aula /laboratorio (ore)	630	stage (ore)	270	Orientamento (ore)	30
<b>Periodo di svolgimento</b>		A partire da <b>settembre 2020 a marzo 2021</b>					
<b>Calendario settimanale</b>		Aula: 4/5 ore al giorno dal lunedì al venerdì in orario pomeridiano; Stage: da definire con l'azienda ospitante					
<b>Sede di svolgimento</b>		CESCOT Firenze srl Piazza Pier Vettori 8/10 50143 Firenze					
<b>Numero di partecipanti previsto</b>		10 posti disponibili -riserva di posti candidati donne (40% dei posti – 4 posti)					
<b>Requisiti di accesso dei partecipanti</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inattive/i, inoccupate/i, disoccupate/i (Iscrizione al Centro per l'Impiego di appartenenza)</li> <li>• Residenti o domiciliate/i in un comune della Regione Toscana;</li> <li>• oltre i 18 anni di età;</li> <li>• Aver adempiuto all'obbligo di istruzione</li> <li>• Per i cittadini stranieri è richiesta la conoscenza della lingua italiana livello A2 e il possesso di permesso di soggiorno in corso di validità</li> </ul>					
<b>Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso</b>		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.					
<b>Certificazione finale</b>		Al termine del percorso è previsto l'esame finale al quale si è ammessi con frequenza di almeno il 70% delle ore totali (di cui almeno il 50% di stage) e lo svolgimento con esito positivo di tutte le verifiche intermedie. La prova finale si svolgerà alla presenza di una Commissione nominata dalla Regione Toscana e composta da Esperti del Settore. I candidati affronteranno prove tecnico-pratiche ed un colloquio. 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> .					
<b>Modalità di iscrizione</b>		Le domande devono essere redatte su apposito scaricabile dal sito <a href="http://www.cescot.fi.it">www.cescot.fi.it</a> , o presso 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.					
<b>Scadenza delle iscrizioni</b>		Le iscrizioni saranno aperte dal <b>2 luglio 2020 al 31 luglio</b> presso CESCOT Firenze srl, Piazza Pier Vettori 8/10 tel. 055/2705306-2705284 orari di apertura 9.00-13.00 e 14.00-17.30					
<b>Documenti da allegare alla</b>		copia documento d'identità in corso di validità, Scheda anagrafica rilasciata					

<b>domanda di iscrizione</b>	dal CPI, Permesso di soggiorno per cittadini non comunitari, curriculum vitae
<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>	<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>Per i candidati stranieri: sarà verificato in fase di controllo dei requisiti di accesso la conoscenza della lingua italiana a livello A2 tramite test in ingresso (fatta eccezione per coloro che siano in possesso di idonea certificazione linguistica, livello A2 o superiore).</p> <p>Le selezioni consisteranno in:  -Test psico-attitudinale 30%  -Colloquio motivazionale / attitudinale 60%  -Valutazione del curriculum vitae 10%</p> <p>Le selezioni avranno luogo nelle seguenti date:  a) <b>9 settembre 2020 in orario 9.00-18.00</b> selezioni per accesso al corso</p> <p>presso CESCOT Firenze srl Piazza Pier Vettori 8/10. È OBBLIGATORIA LA PRESENZA DEI CANDIDATI IL <b>9 settembre alle ore 9.00</b></p>
<b>Informazioni:</b>	Informazioni presso CESCOT Firenze srl, Piazza Pier Vettori 8/10, tel.055/2705306-2705284 e-mail <a href="mailto:info@cescot.fi.it">info@cescot.fi.it</a> orari di apertura 9.00-13.00 e 14.00-17.30 dal lunedì al giovedì
<b>Referente:</b>	Referenti per informazioni: Gaia Beni 055 2705306;

**IL CORSO È INTERAMENTE GRATUITO**  
**in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014 - 2020**

Tu, al centro dei nostri obiettivi





SCUOLA ITALIANA PER IL TURISMO

