



PROGETTO “SVILUPPO DELL’OFFERTA GASTRONOMICA SOSTENIBILE – CUCINA SOSTENIBILE”

Bando approvato dalla Regione Toscana finanziato per l'annualità 2017/2018 nell'ambito dell'avviso pubblico D.D. n. 7932 del 25/05/2017 e smi approvato con determina di approvazione del progetto Decreto n.19486 del 21/12/2017 -. Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo e realizzato nel territorio dell'UTR di Firenze

CECOT Firenze (codice accreditamento FI0336)

ISIS Giorgio Vasari (codice accreditamento FI0573)

Centro Studi Turistici (codice accreditamento FI0228)

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

Titolo del corso/attività		Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti			
Tipo di attività		☑ qualifica • certificato di competenze			
Figura/Profilo professionale del repertorio regionale		Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti			
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)		Il percorso formativo è finalizzato a trasferire agli allievi partecipanti le competenze spendibili nel campo della cucina naturale, come specializzazione e compendio alle competenze generali dell'Addetto alla cucina. La scelta si basa su una accurata analisi dei fabbisogni, che ha rilevato l'evoluzione degli stili e abitudini alimentari degli italiani e la sempre maggiore richiesta di una figura di addetto di cucina con conoscenze collegate al mondo dei prodotti e delle materie prime naturali e con competenze nell'elaborazione di piatti e menù della cucina naturale e sostenibile.			
Contenuti didattici		Il corso si articola nelle seguenti Unità Formative: Competenze LINGUISTICHE di base; Competenze MATEMATICHE di base; Competenze TECNOLOGICHE di base; Competenze STORICO-SOCIALI di base; Team Building; Inglese per la professione; Alimentazione e dietologia nella cucina naturale; Tradizione e prodotti dell' enogastronomia naturale; Normative del settore, dell'igiene e della sicurezza; La gestione del magazzino e la conservazione delle materie prime; Elementi di contabilità, tecnica commerciale e fiscalità; Le bevande nell'abbinamento cibo-vini della cucina sostenibile; La cucina Sostenibile e le tradizioni regionali; Tecniche professionali di cucina; Alternanza scuola/lavoro			
Durata complessiva:	Totale ore 2100	formazione in aula /laboratorio (ore)	1300	stage (ore)	800
Periodo di svolgimento		Dal 18 gennaio 2018 – percorso biennale			
Calendario settimanale		Aula: 4-6 ore al giorno dal lunedì al venerdì preferibilmente in orario mattutino; Stage: da definire con l'azienda ospitante			
Sede di svolgimento		CECOT Firenze srl Piazza Pier Vettori 8/10 50143 Firenze			
Numero di partecipanti previsto		numero partecipanti previsto 15			
Requisiti di accesso dei partecipanti		Età inferiore ai 18 anni, adempimento dell'obbligo di istruzione e fuoriuscita dal sistema scolastico. Il 53% dei posti è riservato alle donne I giovani devono avere un'età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione al percorso. Per i cittadini non comunitari livello di conoscenza della lingua italiana A2 del Quadro Comune Europeo delle lingue che verrà accertato tramite test.			
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso		Su richiesta dell'interessato e dietro presentazione di evidenze documentali potranno essere riconosciuti crediti in entrata			
Verifiche e certificazione finali		L'esame finale, davanti a commissione nominata dalla Regione Toscana, è finalizzato al rilascio dell'Attestato di qualifica professionale. L'esame consiste in: prove tecnico pratiche per valutare l'acquisizione delle conoscenze e capacità previste dalla figura; colloquio individuale per integrare i risultati delle prove tecnico-pratiche e accertare le conoscenze acquisite durante il periodo di Stage in azienda			

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. <u>Gli interessati devono essere accompagnati da un genitore.</u>
Eventuali agevolazioni previste per la partecipazione al corso	Nessuna
Scadenza delle iscrizioni	Le iscrizioni saranno aperte dal 14/11/2018 al 2/01/2019 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. Nei giorni dal 24 dicembre al 26 dicembre compreso e dal 31 dicembre al 1° gennaio compreso le iscrizioni sono sospese per chiusura uffici
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	Le domande di iscrizione dovranno essere corredate dal curriculum vitae, dai documenti di identità dell'allievo e di uno dei genitori e dal permesso di soggiorno per allievi extracomunitari
Modalità di selezione degli iscritti	Le selezioni consisteranno in: -Test di cultura generale - Colloquio motivazionale / attitudinale - Valutazione condizioni di svantaggio - Valutazione del curriculum vitae ed esiti accertamenti competenze in ingresso Le selezioni avranno luogo il 7 e 8 gennaio in orario 9.00-18.00 presso CESCOT Firenze srl Piazza Pier Vettori 8/10. È OBBLIGATORIA LA PRESENZA DI TUTTI I CANDIDATI IL 7 GENNAIO ALLE ORE 9.00
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

N.B. = I dati relativi all'organizzazione del Corso possono subire variazioni.