



MAESTRO

Manager dell'EnogaStronomia, della Tipicità e della RistOrazione

Percorso di specializzazione IFTS **Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica**, per la figura **Responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica** (n. 247) approvato con DD n. 15898 del 09/09/2019 e realizzato dall'agenzia formativa **Cescot Toscana Nord S.r.l.** (cod. accr. Regionale OF0213) in partenariato con **SO.GE.SE.TER. S.r.l.** (cod. accr. Regionale OF0237), **Università di Siena**, **I.I.S. Carrara Nottolini Busdraghi** e **RISTAL S.r.l. (La Buca di Sant'Antonio)**.

Il corso è interamente 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 specializzazione IFTS Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica declinata sulla figura del repertorio regionale Responsabile della Pianificazione e Valorizzazione dell'Attività Agrituristica (n. 247). Avrà una durata complessiva di 800 ore, di cui 240 di stage, 530 di aula/laboratorio e 30 di accompagnamento. Il percorso è articolato in 11 unità formative: Normativa di settore, sicurezza e prevenzione, HACCP; Inglese di base e tecnico; Elementi di matematica, informatica di base e tecnico-gestionale; Tecniche di marketing, politiche di promozione e web marketing; Tecniche di comunicazione e customer satisfaction; Servizi di conciergerie: organizzare la fruizione dell'offerta turistico-culturale del territorio; Composizione, trasformazione e conservazione degli alimenti; L'enogastronomia del territorio; La predisposizione di menù; Economia e organizzazione aziendale; Stage.</p> <p>Periodo di svolgimento: aprile 2020 – febbraio 2021</p> <p>Sede di svolgimento: Cescot Toscana Nord, via delle Tagliate III 130 Lucca; Confcommercio Lucca, Via Fillungo n. 121; I.I.S. Carrara-Nottolini-Busdraghi, Via Giovanni Gallesi, Muffigliano Lucca; via di Tiglio 1697, S. Filippo - Lucca.</p> <p>Sbocchi occupazionali: Settore della valorizzazione dei prodotti e delle produzioni tipiche; Settore della ristorazione; Settore dell'accoglienza turistica.</p>
<p>REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</p>	<p>Il corso è rivolto a n. 20 soggetti maggiorenni.</p> <p>I candidati dovranno possedere almeno uno dei seguenti requisiti: diploma di istruzione secondaria superiore o diploma professionale di tecnico o ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del d.lgs. 17 ottobre 2005 n. 226, articolo 2, comma 5 o, per coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione.</p> <p>Si prevedono riserve di posti pari al 50% per l'utenza femminile, al 30% per l'utenza straniera e al 60% per giovani adulti/e in possesso del diploma professionale conseguito in esito ai percorsi quadriennali di istruzione e formazione professionale. Per i partecipanti stranieri, è richiesto un livello di conoscenza della lingua italiana B1 del Quadro Comune di Riferimento Europeo. È inoltre richiesto un livello di inglese minimo A2 - livello elementare QCER.</p>
<p>SELEZIONE E CREDITI FORMATIVI</p>	<p>Qualora le domande ammissibili superino di oltre il 20% il numero massimo previsto, si procederà, in data 02/04/2020, ad una selezione attraverso: Test di cultura generale (20 domande chiuse a risposta multipla) volto a verificare le competenze di base tecnico scientifiche e le competenze linguistiche (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%). Qualora tra i candidati ci siano persone non aventi la certificazione richiesta per la lingua italiana e per la lingua inglese, si procederà ad effettuare dei test volti a verificare i requisiti minimi di accesso. Stilata la graduatoria di merito, la Commissione procederà all'attribuzione delle riserve. Eventuali crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi nel rispetto della DGR 532/09 e sm.i..</p>
<p>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • CESCOT TOSCANA NORD, Via Delle Tagliate III 130, Lucca, dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e i lunedì, martedì e giovedì anche dalle 14.30 alle 17.30 – tel. 0583/43281 Martina Sbrana o 050/888094 Simona Ferrari • SO.GE.SE.TER., Via Fillungo 121, Lucca, dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 17.30 – tel. 0583/473126 Andrea Giammattei o 0583/473161 Sara Panattoni <p>Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal 02/03/2020 al 31/03/2020, entro e non oltre le ore 13.00 del 31/03/2020 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 del Cescot Toscana Nord, Via Ponte a Piglieri 8, 56122 Pisa • via fax al numero 050/503119 • via e-mail all'indirizzo cescot@confesercentitoscananord.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.</p> <p>Documenti necessari per l'iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Domanda d'iscrizione su format regionale (scaricabile dal sito www.cescotformazione.it) • Avviso di 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) • Curriculum vitae
<p>INDICAZIONI SULLA FREQUENZA</p>	<p>La frequenza è obbligatoria per il 70% delle ore complessive del corso e per almeno il 50% delle ore di stage.</p>
<p>CERTIFICAZIONE FINALE</p>	<p>Certificato di specializzazione tecnica superiore in Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica - figura RRF Responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica - IV livello EQF, a seguito del superamento dell'esame finale. L'esito positivo dà diritto al riconoscimento di Crediti Formativi Universitari nell'ambito del Corso di Laurea Triennale in Scienze della Comunicazione dell'Università di Siena.</p>