



Cibo Buono e Sapori

Operatore della Ristorazione – indirizzo preparazione pasti

Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti

approvato con DD 19486 del 21/12/2017

Agenzia Formativa Capofila **SO.GE.SE.TER. Srl** (cod. accr. Regionale LU0466)

Partner: **Cescot Toscana Nord S.r.l.** (cod. accr. Regionale PI0414), **Per-Corso Agenzia Formativa S.r.l. Impresa Sociale** (cod. accr. Regionale LU0163),

FORMETICA (cod. accr. Regionale LU0242PI0414) **ISI Barga** (cod. accr. Regionale LU0613)

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014/2020 e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

<p>ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</p>	<p>Il progetto prevede la realizzazione di un intervento formativo biennale della durata di 2100 ore rivolto a 15 ragazzi minorenni, il cui obiettivo è quello di rendere gli allievi persone adulte e responsabili, in grado di esercitare occupazioni nell'ambito di aziende della ristorazione commerciale e collettiva, pubblici esercizi, attività ricettive tramite l'acquisizione della qualifica professionale di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413).</p> <p>Il percorso formativo, articolato in UF, è così strutturato: Recupero competenze di base (teorica) 300 ore - Qualità e Sicurezza (teorica) 36 ore - Formazione obbligatoria per addetto alle attività alimentari complesse (teorica) 12 ore - Informatica di base e internet (teorica) 40 ore - Lingua inglese di settore (teorica) 42 ore - Lingua francese di settore (teorica) 30 ore - Lavoro in team: collaborazione e motivazione (teorica) 42 ore - La progettazione dell'attività ristorativa (teorica) 40 ore - Elementi di merceologia ed erbe aromatiche e trattamento materie prime (teorica) 48 ore - Principali allergie ed intolleranze alimentari (teorica) 30 ore - Organizzare servizi, reparti e personale (laboratorio) 44 ore - La preparazione dei piatti (laboratorio) 126 ore - I principali sistemi di cottura (laboratorio) 88 ore - Strumenti e attrezzature (laboratorio) 80 ore - La composizione dei menù (laboratorio) 92 ore - La contabilità di cucina (laboratorio) 34 ore - Tecniche culinarie e abbinamento cibo vino (laboratorio) 52 ore - La cucina locale (laboratorio) 86 ore - Attività di catering e banqueting (laboratorio) 48 ore - Alternanza scuola/lavoro 800 ore - Totale UF 2070 ore - Totale ore di accompagnamento 30 - Totale percorso 2100 ore.</p> <p>Il percorso verrà realizzato tra maggio 2019 e novembre 2020 presso le seguenti sedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aula teorica c/o SO.GE.SE.TER. Srl, via Fillungo n. 121, 55100 Lucca • laboratorio di cucina e informatico c/o c/o I.C. Lucca 2, Piazza Aldo Moro 185, Lucca <p>Sbocchi occupazionali: inserimento lavorativo in aziende del settore ristorativo e pubblici esercizi</p>
<p>REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</p>	<p>Il corso è rivolto a giovani di età inferiore a 18 anni che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione e sono fuoriusciti dal sistema scolastico. I partecipanti saranno 15, di cui il 50% riservato alle donne. 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%</p> <p>Assolvimento e/o proscioglimento dall'obbligo di istruzione.</p> <p>Per gli stranieri è necessaria la conoscenza della lingua italiana non inferiore al 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 attitudinale finalizzato ad accertare le caratteristiche dei candidati compatibili con la figura professionale in questione e a fornire indicazioni in merito all'attitudine al ruolo per tutti gli iscritti - max 30 punti (su 100) • Prova orale finalizzata a valutare la motivazione del candidato a partecipare al percorso - max 70 punti (su 100) <p>L'eventuale selezione verrà effettuata il 7/05/2019 alle ore 10.00 c/o So.ge.se.ter. srl, via Fillungo n. 121, Lucca.</p> <p>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>A tutti i partecipanti verranno comunque somministrati i test per verificare le competenze sui 4 assi. Le competenze in esito al test e quelle acquisite sulla base della certificazione delle scuole saranno riconosciute in termini di credito formativo cui sarà attribuito un valore numerico corrispondente in quota oraria, che dispenserà l'interessato dalla frequenza totale o parziale del segmento formativo considerato</p>
<p>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</p>	<p>Informazioni e iscrizioni presso:</p> <p>SOGESETER, via Fillungo, 121 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 o presso la sede di Castelnuovo di Garfagnana, via Farini n. 2 dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 13.30 alle 17.30 - email: sogeseter@confcommercio.lucca.it;</p> <p>CESCOT TOSCANA NORD, Via delle Tagliate III 130 Lucca i lunedì, mercoledì, giovedì e venerdì dalle 09.00 alle 13.00 –Tel. 050/888094 Simona Ferrari o 0583/43281 Martina Sbrana – email: cescot@confesercentitoscanaord.it</p> <p>PER-CORSO Agenzia Formativa S.r.l. Impresa Sociale, Via del Brennero, 1040BK int. 1 – loc. Acquacalda – Lucca, dal lunedì al giovedì dalle 09.00 alle 18.00, il venerdì dalle 09.00 alle 13.00 – 0583/333305 Beatrice Pieretti</p> <p>FORMETICA, Piazza Bernardini n. 41, 55100 Lucca, dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 18,00 – Tel. 0583/440604 – referente Stefania Gemignani</p> <p>Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal 19/03/2019 al 2/05/2019, entro e non oltre le ore 13.00 del 2/05/2019 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.lucca.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.</p> <p>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>Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014/2020 e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.</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 "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti".</p> <p>In caso di mancato superamento dell'esame finale, sarà possibile ottenere la Certificazione delle Competenze acquisite e/o la Dichiarazione degli Apprendimenti.</p>