



L'agenzia Formativa Formatica (accreditamento regionale n° PI0386) in partenariato con Cescot (Centro Sviluppo Commercio Turismo e Terziario), Copping Srl, Sophia Scarl e Istituto Modartech Srl in esecuzione del contratto stipulato con la Provincia di Pistoia, ai sensi della L.R. N.32/02 e sue successive modificazioni, in attuazione dell'avviso pubblico provinciale per la presentazione di progetti formativi finalizzati al rilascio di una qualifica a favore di giovani che hanno assolto l'obbligo di istruzione e sono fuoriusciti dal sistema scolastico (drop-out) a seguito dell'aggiudicazione definitiva avvenuta con la Determinazione n. 329 del 21.04.2015 del progetto denominato "Riqualificazione e certificazione delle competenze per il reinserimento dei drop out - RI.CO.R.D.O." organizza il seguente corso di III livello di qualificazione Europea per:

**Operatore della Ristorazione (Indirizzo Preparazione Pasti)**

**Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (Figura 413 RRFP)**

**N. 2100 ORE**

**N. 15 ALLIEVI**

**FINALITA' DELL'AZIONE:** L'operatore della ristorazione-preparazione pasti 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.

**POSSIBILI SBocchi OCCUPAZIONALI:** Dipendente sia nelle imprese di media e grande dimensione (aziende di ristorazione collettiva: mense aziendali, scolastiche, ospedaliere; strutture alberghiere con servizio ristorante o grandi ristoranti strutturati) che in contesti di piccole imprese.

**STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO:** Il corso prevede 2.100 ore di formazione di cui:

-735 ore d'aula suddivise in lezioni di: Inglese e Francese, Gestione del magazzino, Conservazione, Sicurezza, Igiene, HACCP, Attrezzature di cucina e funzionalità, Accoglienza e comunicazione, Qualità, Menù in lingua straniera, Misure di accompagnamento.

-735 ore di laboratorio di: Informatica, Attrezzature di cucina e funzionalità, Pulizia attrezzature, Utilizzo dei macchinari, La preparazione dei piatti, I principali sistemi di cottura, Tecniche culinarie, Abbinamenti cibo vino, La cucina locale, La composizione del Menù, Materie Prime.

-630 ore di stage in azienda.

**PERIODO DI SVOLGIMENTO:** Ottobre 2015 - Giugno 2017

**SEDE DI SVOLGIMENTO:** Scuola di Cucina Cotto ad Arte di Cescot, via Ugo Foscolo 41/43, Montecatini Terme

Il percorso formativo si articolerà in lezioni giornaliere, dal lunedì al venerdì, della durata massima di 6 ore. Lo stage sarà articolato settimanalmente in base agli orari effettuati dalle singole aziende, per un massimo di 8 ore giornaliere.

**REQUISITI MINIMI DI ACCESSO E MODALITA' DI VERIFICA:** Il progetto prevede la partecipazione di 15 giovani di età inferiore ai 18 anni (al momento della presentazione della domanda di iscrizione) che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione e siano fuoriusciti dal sistema scolastico (drop-out).

**MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI:** L'agenzia formativa riconoscerà i crediti a chi farà esplicita richiesta in ingresso al presente percorso. Il candidato dovrà presentare il curriculum vitae in formato europeo corredato da eventuali documenti attestanti titoli di studio, attività lavorativa e percorsi formativi svolti. La documentazione dovrà essere presentata in allegato alla domanda di iscrizione al corso.

**ISCRIZIONI:** Le domande di iscrizione, redatte su appositi modelli, dovranno essere presentate ai Centri per l'Impiego della Provincia di Pistoia (sedi di Pistoia e Monsummano Terme) dal lunedì al venerdì 9.00/12.00 (sede di Pistoia - Via Tripoli, 19) 0573-966080 e (sede di Monsummano Terme - Via Lama) 0572-959824 entro e non oltre le ore 12.00 del 30/09/2015. **I modelli per l'iscrizione si possono trovare presso il Centro per l'Impiego, oppure sul sito internet della Provincia [www.provincia.pistoia.it](http://www.provincia.pistoia.it) alla pagina della Formazione Professionale e successivamente entrando nella modulistica sotto la voce gestione attività finanziata, modulo n.4 domanda d'iscrizione.**

link [http://www.provincia.pistoia.it/trasparenza/procedimenti/procedimenti\\_moduli.php?id=180](http://www.provincia.pistoia.it/trasparenza/procedimenti/procedimenti_moduli.php?id=180)

Le domande possono essere consegnate a mano, o inviate, per posta o per fax, accompagnate dalla fotocopia del documento di identità. In caso di invio tramite posta o fax il mittente dovrà assicurarsi dell'avvenuta ricezione. Non fa fede il timbro postale o la ricevuta del fax.

**EVENTUALE SELEZIONE:** Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili, la Provincia di Pistoia adotterà, seguendo le indicazioni della deliberazione del Consiglio Provinciale n° 4/2013 i seguenti, **criteri di selezione: colloquio motivazionale individuale volto a definire il profilo di partenza dell'allievo, la motivazione e la disponibilità alla frequenza al corso.** Nel caso in cui, entro la data di scadenza del bando, non si raggiungesse il numero di allievi previsti, il termine di iscrizione al corso si intende prorogato fino al raggiungimento di tale numero e, comunque, salvo indicazioni diverse, non oltre il 15° giorno da tale data. Le ulteriori domande pervenute nei 15 giorni di proroga, saranno ammesse fino a copertura dei posti disponibili, sulla base del loro ordine di arrivo. E' sempre fatta salva la facoltà della Provincia di non dare avvio all'attività quando non venga raggiunto il numero previsto di allievi. Ai sensi della normativa vigente, nel caso in cui l'attività formativa sia già iniziata, ma non sia stato superato il 10% delle ore di formazione previste dal presente avviso, i posti ancora disponibili o che si rendessero disponibile a causa di rinunce, potranno essere coperti anch'essi, nel rispetto dell'ordine cronologico di arrivo delle domande di partecipazione.

**PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Al termine delle attività formative di aula e di stage verrà organizzata una prova d'esame finalizzata a valutare e certificare le competenze acquisite. Non potranno essere ammessi agli esami finali coloro che non abbiano frequentato almeno il 70% delle ore del percorso formativo e almeno il 50% dello stage. Le prove saranno costituite da una pratica di simulazione ed eventualmente da un colloquio e /o da una prova di tipo oggettivo.

**TIPOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE FINALE:** Qualifica Professionale di III livello .

**INFORMAZIONI:** C/O Formatica s.r.l. Tel.050/580187

**CONVOCAZIONE:** Tutti gli iscritti al corso devono presentarsi i giorni 17/09/2015 alle ore 9.00 presso il Centro per l'Impiego di Pistoia e/o il giorno 24/09/2015 presso il Centro per l'Impiego di Monsummano Terme per il primo incontro conoscitivo. Le eventuali selezioni si terranno il giorno 13/10/2015.

**NOTE/SERVIZI AGGIUNTIVI:** Sono previsti rimborsi spese per gli abbonamenti ai mezzi pubblici a chi ne farà richiesta.

**LA FREQUENZA AL CORSO E' OBBLIGATORIA**

**IL CORSO FINANZIATO DALLA REGIONE TOSCANA CON IL CONTRIBUTO DEL FONDO SOCIALE EUROPEO E' COMPLETAMENTE GRATUITO**

Data inizio pubblicizzazione: 31/08/2015

