

REGIONE TOSCANA

Direzione Istruzione e Formazione

Settore Gestione, Rendicontazione e Controlli per gli Ambiti Territoriali di Pisa e Siena

IIS Bettino Ricasoli - Codice accreditamento Regione Toscana SI0696;

CON

Eurobic Toscana sud srl -Codice di accreditamento Regione Toscana SI0120

in attuazione del piano di intervento della Formazione professionale della Regione Toscana per l'annualità 2018/2019 realizzato con il concorso finanziario del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, organizzano un corso GRATUITO finanziato con Decreto N 19486 del 21/12/2017. 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

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

QUALIFICA PER RAGAZZI DAI 16 AI 18 ANNI

ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

(Livello 3 EQF)

di n. ore 2100 suddivise in:

300 ore di recupero delle competenze di base; 320 ore di lezioni teoriche;

650 ore di attività laboratoriale e 800 ore di alternanza scuola/lavoro; 30 ore di accompagnamento

per n.15 allievi di cui 8 donne

Descrizione del progetto:

Il progetto è finalizzato al raggiungimento della qualifica di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti" corrispondente alla figura di "Operatore della ristorazione - preparazione pasti". Si tratta di una figura che 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 di cuoco, di preparazione semilavorati trattando le materie 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 elaborare il menù.

Programma didattico:

COMPETENZE DI BASE:

- UF I Competenze di base asse linguaggi - Lingua e cultura: **40 ore**;
- UF II Competenze di base asse linguaggi - Lingua inglese: **40 ore**;
- UF III Competenze di base asse linguaggi - Comunicazione: **20 ore**;
- UF IV Competenze di base asse matematico: **40 ore**;
- UF V Competenze di base asse scientifico tecnologico - Biologia e scienze della terra: **20 ore**;
- UFVI Competenze di base asse scientifico tecnologico - Principi di chimica: **20 ore**;
- UF VII Competenze di base asse scientifico tecnologico - Basi di informatica ed uso del P.C - ECDL BASE: **50 ore**;
- UF VIII Competenze di base asse storico - Educazione alla cittadinanza: **25 ore**;
- UF IX Competenze di base asse storico - Cultura del lavoro e dell'impresa: **45 ore**;

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI:

- UF 1 La filosofia del cibo: storia, cultura, tradizioni, valorizzazione 25 ORE
- UF 2: caratteristiche del turismo locale: flussi e target 15 ore
- UF 3: i menù 25 ore
- UF 4: la cucina 2.0: ruoli funzionamento e processi organizzativi 65 ore
- UF 5: attrezzature, utensili, utilizzo e cura : 45 ore
- UF 6: sistemi di conservazione e stoccaggio: 50 ore
- UF :7 alimenti e materie prime (prodotti tipici, locali, semilavorati, prodotti finiti, controlli: 55 ore
- UF 8: dietetica: salute e benessere , intolleranze, allergie, scelte nutrizionali e etiche del consumatore: 40 ore
- UF 9: preparazione cibi freddi (antipasti e salve) 100 ore
- UF10: cucina calda 200 ore
- UF11: dessert, 60 ore
- UF 12: street Food, 40 ore
- UF 13: focus, ricettari, piatti tipici e della tradizione senese, 115 ore
- UF 14: presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti , 35 ore
- UF15: abbinamenti cibo/vino, 20 ore
- UF 16: inglese in cucina, 40 ore
- UF 17: sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale, 40 ore
- UF 18: alternanza scuola lavoro , 800 ore

Periodo di svolgimento: Ottobre 2018 Aprile 2020
(Att.ne il periodo è indicativo pertanto è soggetto a variazioni)

Requisiti richiesti alla data di scadenza del presente bando:

Giovani di età inferiore ai 18 anni che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione e sono fuoriusciti dal sistema scolastico. Il progetto è rivolto sia a coloro che sono in possesso della relativa certificazione delle competenze di base previste dal Reg. Min.Pubb. Istruzione con D. del 22/8/2007 n.139 e che hanno espresso l'intenzione di uscire dal sistema dell'istruzione e di conseguire una qualifica professionale nei termini indicati dal DD6307/2008; sia a coloro che, pur avendo adempiuto all'obbligo dell'istruzione hanno conseguito una certificazione delle competenze di base senza il raggiungimento del livello minimo di apprendimento.

Documenti richiesti:

- Domanda di ammissione da compilarsi sul modello unificato della Regione Toscana sottoscritta dal genitore o da chi ne fa le veci
- Curriculum vitae;
- **Certificazione delle Competenze di Base acquisite nell'assolvimento dell'obbligo scolastico rilasciata dall'Istituto scolastico di provenienza.**
- Documento di identità e, per i cittadini stranieri, titolo di soggiorno;
- Dichiarazione di valore in loco o legalizzazione dei titoli di studio conseguiti all'estero;
- Per i ragazzi stranieri: certificazione relativa al livello di conoscenza della lingua italiana (livello minimo A2)

Selezione partecipanti

In caso di ricezione di un numero di domande superiore ai posti disponibili l'ammissione al *corso* sarà subordinata al superamento di una selezione la cui data e modalità di svolgimento verranno comunicate.

La selezione comprenderà:

a) Test scritto psicoattitudinale di: motivazione, Locus of Control, fronteggiamento e capacità organizzative, attenzione, capacità logico-matematiche, cultura generale;

b) Valutazione del cv;

c) Colloquio strutturato a verificare motivazione e approfondire il curriculum del candidato.

Per i ragazzi stranieri verrà effettuata una verifica sulle competenze linguistiche (possessione del livello di conoscenza A2)

NOTA. Il 53% dei posti è riservato a donne che saranno ammesse prioritariamente previo raggiungimento dei livelli di sufficienza.

Sede di svolgimento delle attività del corso:

Eurobic Toscana Sud srl- loc. Salceto 121 Poggibonsi

*Attività Laboratoriale c/o IIS Ricasoli - Istituto professionale enogastronomico di Colle di Val d'Elsa
e c/o varie sedi esterne situate in Valdelsa*

termine di presentazione delle domande di iscrizione: 28/09/2018

Riconoscimento dei crediti in entrata:

La verifica delle competenze in entrata, da riconoscere come crediti formativi, avverrà dopo la fase di selezione e prima dell'inizio del corso, come previsto dalla DGR 635/2015 della Regione Toscana e quindi in linea con la DGR 532/2009:

1) Riconoscimento crediti relativi alle Competenze di Base: il corso di formazione prevede l'erogazione di ore propedeutiche all'acquisizione delle competenze di base per i soggetti che hanno conseguito una certificazione parziale delle competenze di base ai sensi del DM 139/07 e che sono fuoriusciti dal sistema scolastico dopo almeno 10 anni. In base al livello ed al grado di completezza della certificazione delle competenze di base posseduta in esito al percorso effettuato dagli allievi nell'istruzione (almeno 10 anni), a questi possono essere riconosciuti crediti formativi in ingresso.

Tale momento riguarderà l'analisi delle certificazioni in possesso e la verifica delle competenze acquisite tramite colloquio/verifica da parte di un'apposita commissione, prima dell'avvio dell'attività formativa.

2) Riconoscimento crediti relativi alle Competenze Tecnico Professionali: avverrà previa presentazione di specifica richiesta da parte dei partecipanti successivamente alla fase di selezione. Il riconoscimento dei crediti avviene per ognuna delle Unità formative in maniera esclusiva e completa. Non sono previsti riconoscimenti parziali di unità formative. Tale momento riguarderà l'analisi delle certificazioni in possesso e la verifica delle competenze acquisite tramite colloquio/verifica da parte di un'apposita commissione prima dell'avvio dell'attività formativa. Al partecipante può essere riconosciuto fino ad un massimo del 20% delle ore di formazione d'aula previste e fino ad un massimo del 20% delle ore di laboratorio.

NON saranno tenute in considerazione richieste di crediti successive all'inizio del corso.

Attestati rilasciati:

Al termine del corso, previo superamento di una verifica finale, verrà rilasciato **attestato di qualifica** di: "Addetto **all'approvvigionamento della all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione delle bevande- Livello 3 EQF.**

L'ammissione all'esame finale è subordinata alla frequenza minima del 70 % del monte ore del corso nonché del 50% dello stage previo il superamento delle prove di fine modulo.



Modalità di presentazione delle domande: consegna presso Eurobic Toscana Sud srl o tramite raccomandata a/r indirizzata a Eurobic Toscana Sud srl loc. Salceto 121; è responsabilità del candidato assicurarsi che la domanda pervenga entro il termine previsto. N.B.: Non farà fede la data del timbro postale.

Per informazioni e richiesta modelli di domanda contattare: Eurobic Toscana Sud srl loc. Salceto 121 Poggibonsi
Tel 0577-99501 info@bictoscanasud.it
orario di apertura uffici dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.30 e dalle 14.30 alle 18.00
I modelli per la domanda di partecipazione e informazioni utili sono disponibili presso i *Centri per l'impiego* della Provincia di Siena oppure nel sito www.bictoscanasud.it nell'area corsi.

Siena,

Il dirigente scolastico
Tiziano Neri