



Regione Toscana

**GIOVANI SI**



# 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**

**I.I.S. Roncalli- Codice accreditamento Regione Toscana SI0667;**

**C.P.I.A 1 SIENA –Codice accreditamento Regione Toscana SI1036**

in attuazione del piano di intervento della Formazione professionale della Regione Toscana per l'anno 2014/2020 realizzato con il concorso finanziario del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, organizzano un CORSO GRATUITO finanziato con Decreto N 19420 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](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

## **DIGIBAR**

**PERCORSO DI QUALIFICA PER ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA DISTRIBUZIONE DELLE BEVANDE**

### **QUALIFICA PER RAGAZZI DAI 16 AI 18 ANNI**

**Operatore della ristorazione Indirizzo Servizi di sala e bar - addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande (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 rivolto a 15 soggetti a rischio drop out è finalizzato al raggiungimento della qualifica di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande" corrispondente alla figura di "operatore alla ristorazione- servizi di sala bar". Si tratta di una figura che lavora nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mense. Lavora al buffet e al servizio, collabora nella vendita di pietanze e di bevande, esegue lavori di preparazione, di pulizia e di logistica. Effettua servizi di preparazione e distribuzione di cibi e bevande realizzando semplici menù ed il relativo servizio di ristorante e di bar



**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 e Menù. 55 ORE
- UF 2 Sala & Bar : ruoli funzionamento e processi organizzativi. 50 ore
- UF 3: alimenti e materie prime : caratteristiche, livelli qualitativi e certificazioni, controllo e conservazione . 60 ore
- UF 4: sistemi di conservazione stoccaggio . 45 ore
- UF 5: attrezzature, utensili, utilizzo e cura : 50 ore
- UF 6: introduzione alla cucina (supporto) E Quick Cooking: 90 ore
- UF :7: Focus:piatti tipici e della tradizione senese :60 ore
- UF 8: La preparazione delle bevande, bar & co, 210 ore
- UF 9: la decorazione di piatti e bevande, 35 ore
- UF10: cura della sala, del tavolo e servizio al tavolo, 65 ore
- UF11: gestione del fornitore, 30 ore
- UF 12: il cliente, comunicazione, accoglienza, comanda e vendita, 50 ore
- UF 13: innovazione tecnologica e comunicativa: e-communication, app per strutture ricettive, 50 ore
- UF 14: Inglese tecnico, 80 ore
- UF15: Sicurezza igiene e salvaguardai ambientale, 40 ore
- UF016: alternanza scuola lavoro , 800 ore

**Periodo di svolgimento: Aprile 2018 – Marzo 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.



Regione Toscana

**GIOVANI SI**



#### **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 verrà effettuata una verifica sulle competenze linguistiche (possesso del livello di conoscenza A2)

#### **Selezione partecipanti**

In caso di ricezione di un numero di domande superiore ai posti disponibili l'ammissione al *corso* verrà 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.

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

E' previsto, in ogni caso, un colloquio motivazionale preliminare.

#### **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: 15/04/2018**



### 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 dal 15/03/2018 al 15/04/2018 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](mailto: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](http://www.bictoscanasud.it) nell'area corsi.

Siena, 23/03/2018

Tiziano Neri