



Regione Toscana

GIOVANI SÌ



ASB.6

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 4223 del 9/6/2016 - Graduatoria approvata con decreto n. 14957 del 30/12/2016. Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo e realizzato nel territorio dell'UTR di Firenze

Agenzia formativa (codice accreditamento)

Eventuali partner (codici accreditamento)

Agenzia formativa (codice accreditamento FI0286)

Centro Studi Turistici (codice accreditamento FI0228)

Istituto statale di Istruzione Superiore "G. Vasari" (codice accreditamento FI0573)

IPSSEOA Aurelio Saffi (codice accreditamento FI0536)

IPSSEOA Buontalenti Firenze (codice accreditamento FI0575)

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

Titolo del corso/attività	Corso per " Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande"
Tipo di attività	<input checked="" type="checkbox"/> qualifica <input type="checkbox"/> certificato di competenze
Figura/Profilo professionale del repertorio regionale	Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande (fig. 412)
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)	Il corso ha per scopo la formazione di lavoratori addetti al servizio di sala, bar, buffet, che collaborano nella vendita di pietanze e di bevande ed eseguono lavori di preparazione, di pulizia e di logistica. E' in grado di effettuare servizi di preparazione e distribuzione di cibi e bevande e di realizzare semplici menù, gestendo il servizio di ristorante e di bar in modo sistematico, con ordine e metodo, curando la soddisfazione della clientela. E' inoltre in grado di occuparsi dell'acquisto, del ricevimento e del controllo della merce e dei cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Ha competenze sulla gestione della dispensa, e sulla cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina ed è in grado di predisporre ed elaborare il menù. Sbocco occupazionale: lavoro dipendente presso ristoranti, alberghi o mense.
Contenuti didattici	Il corso ha lo scopo di fornire le capacità e le conoscenze necessarie a saturare ciascuna delle sei AdA che compongono la figura professionale dell' "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione

		di pietanze e bevande” (413), prestando particolare attenzione a quelle relative alla sicurezza negli ambienti di lavoro. Le Unità Formative che compongono il percorso sono: 1. Competenze di base area 1 Linguaggi; 2. Competenze di base area 2 Logico Matematica 3. Competenze di base area 3 Tecnologico Scientifica 4. Competenze di base area 4 Storico Sociale 5.Laboratorio di Sala 1 6.Laboratorio di Sala 2 7.Laboratorio di Sala 3 8.Laboratorio Bar 9.Laboratorio Enologia e Sommelier 10. Cultura del lavoro e dell'impresa 11. Merceologia e nutrizione 12. Igiene degli alimenti, della persona e degli ambienti 13. Lingue straniere 14. Stage			
Durata complessiva:	Totale ore 2100	formazione in aula/laboratori o(ore)	1300	stage (ore)	800
Periodo di svolgimento		Percorso biennale a partire da Luglio 2017			
Calendario settimanale		Dal lunedì al venerdì ore 8.30 - 13.30 con eventuali rientri pomeridiani ore 14-19. La frequenza è obbligatoria.			
Sede di svolgimento		CFP Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20 Firenze			
Numero di partecipanti previsto		15			
Requisiti di accesso dei partecipanti		Assolvimento dell'obbligo di istruzione, età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione al corso ed essere fuoriusciti dai percorsi scolastici.			
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso		Nel caso in cui i crediti vengano richiesti, sarà possibile riconoscere i crediti in ingresso previa presentazione di documenti e successiva valutazione da parte della commissione apposita			
Verifiche e certificazione finali		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 distribuzione di pietanze e bevande			
Modalità di iscrizione		Le iscrizioni saranno aperte dal 19 maggio 2017 , nel seguente orario: dal lunedì al venerdì 10-13, martedì e giovedì anche 15-17, presso il Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055229510-2207373- 229177, e-mail cfp.rt@comune.fi.it			
Scadenza delle iscrizioni		Le iscrizioni saranno chiuse improrogabilmente il giorno 19 giugno 2017			
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione		La domanda, redatta su apposito modulo reperibile presso questa sede, dovrà essere corredata da una copia del documento di identità.			
Modalità di selezione degli iscritti		Test scritto e colloquio motivazionale. La somministrazione del test sarà effettuata il giorno 20 giugno 2017 alle ore 14.30. Il colloquio motivazionale sarà effettuato nei giorni 21-22-23 giugno secondo il calendario pubblicato dopo il test scritto			
Informazioni:		Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055229510-2207373- 229177, e-mail cfp.rt@comune.fi.it			
Referente:		Valter Borghesi e Rossana Frullini			

N.B. = I dati relativi all'organizzazione del Corso possono subire variazioni.