

La **Regione Toscana** e l'agenzia formativa Cescot Prato Srl (Codice accreditamento regionale PO0377), capofila di ATI con Omnia Srl (Codice accreditamento regionale n. PT0210), Confesercenti di Prato e Confcommercio Imprese per l'Italia Province di Pistoia e Prato, in attuazione del Decreto Dirigenziale n.15086 del 29/09/2017, informano che sarà attivato il seguente corso di QUALIFICA (livello EQF 3), Codice Progetto 189134 per:

ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DELLA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE (412)

DURATA DEL CORSO: 900 ore complessive, articolate in 540 ore di formazione in aula, 30 ore di accompagnamento e 360 ore di stage.
N. 10 POSTI DISPONIBILI (di cui il 50% dei posti riservati a donne)

PERIODO DI SVOLGIMENTO: GENNAIO 2019 - NOVEMBRE 2019

SEDE DI SVOLGIMENTO: presso la sede dell'agenzia formativa Omnia srl Via Valentini, 7 Prato. Lo stage si svolgerà presso le aziende della provincia di Prato.

FINALITA', OBIETTIVI E SBocchi OCCUPAZIONALI: formare una figura professionale in grado di lavorare nel settore della ristorazione, in ristoranti, bar, alberghi effettuando i servizi di preparazione e distribuzione di cibi e bevande realizzando semplici menù ed il relativo servizio di ristorante e bar. La figura professionale lavora al buffet e al servizio, collabora nella vendita di pietanze e di bevande, esegue lavori di preparazione e di pulizia dei locali. La figura professionale del repertorio regionale (RRFP) alla quale il percorso formativo fa riferimento è quella di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento e della preparazione e distribuzione di pietanze e bevande (412)".

Le tematiche affrontate saranno le seguenti:

- Contabilità generale -20 ore
- Sicurezza, igiene, scienze alimentari e conservazione -50 ore
- Informatica base durata -40 ore
- Comunicare in lingua inglese -40 ore
- Strumentazioni ed attrezzature della sala bar -15 ore
- Gestione del magazzino -40 ore
- Tecnica di accoglienza del cliente - 40 ore
- Le materie prime per il servizio di sala bar durata -15 ore
- Il servizio di sala bar -130 ore
- Il servizio di cucina - 120 ore
- Accompagnamento -30 ore (individuali e collettive).

I principali sbocchi occupazionali sono nelle aziende pubblici esercizi (bar/ristoranti) ed alberghi.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO:

- **disoccupati, inoccupati, inattivi** iscritti ad uno dei centri per l'impiego della regione Toscana
- essere in possesso della maggiore età
- aver adempiuto al diritto/dovere di istruzione o esserne prosciolti
- essere residenti o domiciliati in un comune della Regione Toscana
- se cittadini non comunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consenta attività lavorativa

se stranieri (comunitari e extra comunitari) possesso della certificazione attestante la conoscenza della lingua italiana Livello A2. Per gli iscritti stranieri (comunitari ed extracomunitari) - privi di qualsiasi certificazione attestante la conoscenza della lingua italiana di livello A2 – sarà effettuato un test preliminare di ammissibilità per accertare il livello di conoscenza della lingua italiana. Il 50% dei posti sarà riservato alle donne.

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE:

La domanda di iscrizione, redatta su apposito modello con allegato il **Curriculum Vitae formato Europeo firmato, copia del documento di identità e permesso di soggiorno in corso di validità** dovrà essere presentata presso la sede dell'agenzia Omnia Srl Via Valentini, 7 Prato **entro e non oltre 07/01/2019 alle ore 12.00** debitamente compilata. I modelli per l'iscrizione si possono trovare presso l'Agenzia Formativa e al sito www.confcommercio.ptpo.it.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE:

Le domande devono essere consegnate a mano accompagnate dalla fotocopia del documento d'identità e dal Curriculum. In caso di invio tramite posta, il mittente dovrà assicurarsi dell'avvenuta ricezione da parte dell'Agenzia. **Non fa fede il timbro postale.**

INFORMAZIONI: c/o Omnia Srl Via Valentini,7 Prato **Orario:** dal lunedì al venerdì **9.00-12.00 14.30-17.00** telefono **0574 560701** e-mail formazione@confcommercio.ptpo.it

TERMINE PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE: LUNEDÌ 7 GENNAIO 2019 ALLE ORE 12.00

MODALITA' DI ACCERTAMENTO DEI REQUISITI MINIMI DI ACCESSO:

I requisiti minimi di accesso al corso saranno verificati tramite i dati forniti con la domanda di iscrizione e da eventuali attestazioni ad esso allegate.

La frequenza al corso è obbligatoria: si richiede la frequenza del 70% del monte ore complessivo del corso e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage

MODALITA' DI SELEZIONE:

Qualora il numero delle domande ammissibili superi di oltre il 20% quello dei posti previsti verrà avviata una procedura di selezione con le modalità previste dalla DGRT 635/2015.

La selezione prevederà due prove:

- Test a risposta multipla teso a valutare le conoscenze possedute dal candidato sulla cultura generale del settore
- Colloquio teso a valutare la motivazione alla partecipazione al corso e alla figura professionale in uscita.

CONVOCAZIONE: Tutti gli iscritti al corso devono presentarsi il giorno **9 e 10 GENNAIO 2019** alle ore 9.00 presso l'Agenzia Formativa Omnia Srl Via Valentini, 7 Prato per l'eventuale selezione. La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.

MODALITA' DI RICONOSCIMENTO CREDITI: L'agenzia formativa sarà in grado di riconoscere i crediti a chi farà esplicita richiesta prima dell'avvio del corso.

PROVE FINALI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO: Al termine delle attività formative di aula e di stage sarà organizzato un esame finale strutturato in 3 prove:

- Test oggettivo
- Prova tecnico pratica
- Colloquio orale.

CERTIFICAZIONE FINALE: A seguito del superamento dell'esame finale sarà rilasciato un attestato di qualifica per **ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DELLA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE (412).**

LA FREQUENZA AL CORSO E' OBBLIGATORIA

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.