



La Regione Toscana e l'agenzia formativa Cescot Formazione srl (CODICE accreditamento GR0543), capofila di ATS con Scuola Italiana Turismo (CODICE accreditamento LI0535) Associazione Corali (CODICE accreditamento LI0327), Provincia Livorno Sviluppo Srl (CODICE accreditamento LI0291) Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura della Maremma e del Tirreno (CODICE accreditamento LI0094), COAP (CODICE accreditamento 836), I.T.C.G. "G. Cerboni" (CODICE accreditamento LI0675) Itinera Formazione (CODICE accreditamento LI0465) Confesercenti Provinciale di Livorno in attuazione del Decreto Dirigenziale n. 15086 del 29/09/2017 e n. 16383 del 02/11/2017 informano che sarà attivato il seguente corso di QUALIFICA (livello 3 EQF), CP 189169

## **ADDETTO ALL' APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI (413) (OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: COME VALORIZZARE IL TERRITORIO ATTRAVERSO LE SUE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE)**

### **DELLA DURATA DI N. 900 ORE**

che si terrà nel periodo: dicembre 2018 - ottobre 2019  
(435 ore di aula – 435 ore di stage – 30 ore di accompagnamento)

### **N. 10 POSTI DISPONIBILI**

Riserva di posti candidati donne (40% dei posti – 4 posti)

### **SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO: LIVORNO**

**TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE 3 dicembre 2018 (ore 9,00)**

### **FINALITÀ, OBIETTIVI E SOGGERCHI OCCUPAZIONALI**

Il cuoco è sicuramente una tra le figure più richieste dal mercato del lavoro. È una professione che esige passione, impegno, conoscenze approfondite e abilità manuale: caratteristiche e competenze che, se coltivate e sviluppate, possono condurre a grandissime soddisfazioni sotto il profilo della creatività e dell'affermazione personale.

In tale ottica, il corso, altamente professionalizzante, è indirizzato a tutti coloro che vogliono intraprendere il cammino per diventare uno Chef professionista in grado di realizzare ricette gourmet che rispondano alle esigenze di qualità della clientela moderna. Questo percorso formativo, infatti, fornisce tutti gli strumenti e le conoscenze necessarie per inserirsi nel mondo del lavoro, garantendo una preparazione a 360 gradi che permetterà ad ogni allievo di poter entrare "a testa alta" nel mondo della ristorazione.

Attraverso attività pratiche mirate, i partecipanti potranno acquisire tutte le basi professionali, dalla panificazione fino al dessert, imparando a lavorare in team, in sicurezza e con l'utilizzo di macchinari professionali. L'obiettivo è imparare ed acquisire esperienza per ENTRARE VELOCEMENTE NEL MONDO DEL LAVORO.

Al termine del corso, i partecipanti saranno in grado di creare piatti e di impiattarli in modo innovativo, di realizzare un menù alla carta e di gestire l'intera preparazione di un piatto. Impareranno metodi di cottura innovativi per poter gestire al meglio le derrate in una cucina. La qualifica è spendibile su diversi fronti quali imprese della ristorazione, aziende di banqueting, catering, catene alberghiere con servizio ristorante o grandi ristoranti strutturati, navi da crociera, trattorie, pizzerie e piccoli ristoranti in genere.

### **REQUISITI MINIMI DI ACCESSO**

- Maggiorenni
- Avere adempiuto al diritto dovere o esserne prosciolti.
- Disoccupati, inoccupati, inattivi
- Iscrizione al Centro per l'impiego di appartenenza
- Per i cittadini non comunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa.

### **REQUISITI DI INGRESSO SUPPLEMENTARI RITENUTI OPPORTUNI**

- Competenze informatiche livello base (saranno esentati dalla prova i candidati in possesso di diploma ECDL o certificazione Mous IC3 o altro titolo attestante il possesso di conoscenze informatiche di base)
- Competenze linguistiche: Lingua inglese livello A2 (Saranno esentati dalla prova i candidati madrelingua inglese e coloro che siano in possesso di idonea attestazione linguistica A2 o superiore)
- Per i cittadini stranieri in possesso di titolo di studio conseguito all'estero conoscenza lingua italiana livello A2 (Escluso coloro che siano in possesso di permesso di soggiorno di lunga durata o di idonea certificazione linguistica, livello A2 o superiore).
- Per i cittadini stranieri, non comunitari, dichiarazione di valore e di efficacia del titolo di studio

### **DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE**

- Domanda di partecipazione su format regionale scaricabile dal sito delle Agenzie CESCOT FORMAZIONE ([www.cescot-formazione.it](http://www.cescot-formazione.it)), PROVINCIA LIVORNO SVILUPPO ([www.provincialivornosviluppo.it](http://www.provincialivornosviluppo.it)) CORALI (<https://it.facebook.com/agenzia.corali/>), SCUOLA ITALIANA TURISMO ([www.sitformazione.it](http://www.sitformazione.it))

- Copia documento d'identità in corso di validità
- Scheda anagrafica rilasciata dal CPI
- Copia del titolo di studio o autocertificazione (per i titoli conseguiti al di fuori della Comunità Europea è richiesta dichiarazione di valore e di efficacia o nei casi di comprovata impossibilità titolo di studio legalizzato corredato di traduzione giurata)
- Curriculum vitae redatto in formato europeo
- Per i cittadini non comunitari: Permesso di soggiorno in corso di validità

## MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande potranno essere consegnate **dal 30 ottobre 2018 al 3 dicembre 2018** a mano presso:

- CORA.LI VIA SANTA BARBARA, 41/43 LIVORNO (dal lunedì al venerdì con orario 10-13)
- PROVINCIA LIVORNO SVILUPPO SRL PIAZZA DEL MUNICIPIO, 4 LIVORNO (dal lunedì al venerdì con orario 9-13)
- SCUOLA ITALIANA TURISMO VIA SOLFERINO, 30 LIVORNO (dal lunedì al giovedì con orario 9-13 e 14-17 e venerdì con orario 9-12)

**oppure** tramite Raccomandata A/R agli indirizzi sopra indicati **oppure** tramite email ai seguenti indirizzi:

[corali@iol.it](mailto:corali@iol.it), [formazione@scuolaitalianaturismo.net](mailto:formazione@scuolaitalianaturismo.net) **oppure** tramite posta certificata a: [info@pec.plis.it](mailto:info@pec.plis.it)

**Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale. Nel caso di invio tramite mail richiedere sempre ricevuta di ritorno (l'agenzia non è responsabile di eventuali mancate ricezioni).**

## INFORMAZIONI

C/o le seguenti Agenzie Formative **SCUOLA ITALIANA TURISMO** (tel 0586 828245) **ASSOCIAZIONE CORALI** (tel 0586 219590) **PROVINCIA DI LIVORNO SVILUPPO** (tel 0586 257240) **CESCOT FORMAZIONE** (tel 0586 895256)

## MODALITÀ DI ACCERTAMENTO REQUISITI MINIMI DI ACCESSO

I candidati dovranno presentarsi il giorno **4 dicembre 2018** ore **9,00**, presso **CORALI via S.Barbara, 41 Livorno** per l'accertamento delle conoscenze informatiche di base e della lingua inglese livello A2, (saranno esentati dalla prova i candidati stranieri madrelingua inglese) e, se stranieri, della conoscenza Lingua Italiana livello A2.

**La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.**

## MODALITA' DI SELEZIONE

Qualora, al termine delle procedure di accertamento dei requisiti in ingresso al percorso formativo, il numero dei candidati ammissibili sia superiore ai posti disponibili sarà effettuata una selezione mediante:

(1) Test psico-attitudinale, logico-matematici e di cultura generale; (2) Colloquio individuale; (3) Valutazione del curriculum vitae.

**L'eventuale selezione si terrà il giorno 4/12/18 alle ore 11,00** presso **CORALI via S.Barbara, 41 Livorno**. I candidati dovranno presentarsi muniti di un valido documento di identità. **La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.**

La graduatoria finale sarà redatta secondo i seguenti criteri in ordine di priorità:

**1.** Riserva di posti candidati donne (40% dei posti – 4 posti);

**2.** Maggior punteggio ottenuto nelle prove di selezione.

A parità di punteggio sarà data la precedenza al maggior punteggio conseguito nel colloquio individuale.

La graduatoria sarà esposta il giorno **06/12/2018**, presso **le sedi delle suindicate agenzie** e pubblicata sui siti [www.cescot-formazione.it](http://www.cescot-formazione.it), [www.provincialivornosviluppo.it](http://www.provincialivornosviluppo.it), [www.sitformazione.it](http://www.sitformazione.it) e pagina fb <https://it-it.facebook.com/agenzia.corali/>

## MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI

I crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi ovvero solo se trattasi di competenze già certificate/attestate e dimostrate attraverso documentazione formale, eventualmente integrata da un colloquio) e comunque nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 532/09 e s.m.i.

## PROVE FINALI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Durante il percorso sono previste delle verifiche di apprendimento finalizzate ad accertare l'effettivo raggiungimento degli obiettivi formativi; le verifiche contribuiranno a determinare la valutazione di ammissione all'esame finale che sarà composto da prove tecnico pratiche e da un colloquio. Per l'ammissione all'esame finale è necessaria la frequenza di almeno il 70% delle ore previste (di cui almeno il 50% delle ore di stage) e lo svolgimento con esito positivo delle verifiche intermedie previste per ciascuna UF in cui è articolato il percorso.

## CERTIFICAZIONE FINALE

- A seguito superamento dell'esame finale sarà rilasciato **attestato di qualifica professionale** di "APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI (413)
- **Certificazione di Competenze** in caso di superamento parziale dell'esame finale (possessione solo di alcune delle Unità di Competenze che compongono la figura di riferimento);
- È altresì previsto il rilascio di **dichiarazione degli apprendimenti** in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo.

**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**

