



La **Regione Toscana** e l'agenzia formativa **SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL** (CODICE accreditamento LI0535), capofila di ATS con **PROVINCIA DI LIVORNO SVILUPPO SRL** (CODICE accreditamento LI0291) e **CESCOT FORMAZIONE SRL** (CODICE accreditamento GR0543), in attuazione del Decreto Dirigenziale n. 2534 del 22/02/2017, **promuovono il seguente corso a FREQUENZA GRATUITA**

ACCOGLIENZA, RISTORAZIONE E TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE (A.R.TE.)

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

NOTE ESPLICATIVE (Parte integrante del bando)

■ **FINALITÀ**

Formare una professionalità in grado di lavorare nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mense, collaborare nella vendita di pietanze e di bevande, eseguendo 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.

Nello specifico, verrà realizzata un'attività formativa finalizzata all'acquisizione della qualifica professionale di **ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE** (FP 412 RRFP) spendibile in un contesto lavorativo oppure finalizzata ad un rientro del partecipante nel sistema dell'istruzione.

■ **MODALITÀ ATTUATIVE**

L'articolazione del percorso formativo prevede:

- Attività di orientamento in ingresso - Bilancio delle competenze in ingresso
- Formazione in aula - stage
- Servizio di sostegno allo studio - servizio di supporto orientativo / motivazionale
- Bilancio delle competenze in ingresso - servizio di supporto, orientamento e facilitazione alla ricerca del lavoro
- Esame di qualifica



La formazione in aula prevede lezioni teoriche e lezioni pratiche di laboratorio.

■ **ATTIVITA' FORMATIVA**

Il percorso della durata complessiva di 900 ore, sarà articolato attraverso lezioni (tot 470 ore) in aula a carattere teorico pratico e in laboratorio, stage in azienda (400 ore), attività di orientamento e supporto (30 ore).

Articolazione del percorso:

U.F.	Durata
SICUREZZA SUL LAVORO	8
HACCP	12
INFORMATICA DI BASE E GESTIONALE	20
ELEMENTI DI MERCEOLOGIA	15
ACCOGLIENZA E COMUNICAZIONE	30
LA MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE E TECNICHE DI MONITORAGGIO	20
TECNICA AZIENDALE E COMMERCIALE	25
LA MISE EN PLACE	20
LA REALIZZAZIONE DI PIATTI	70
TECNICHE DI SERVIZIO AL TAVOLO	70
TECNICHE DI SERVIZIO AL BAR	70
IL BANQUETING	60
INGLESE TECNICO	30
LA GESTIONE DEL MAGAZZINO	20
STAGE	400
Totale UF	870
Totale ore di accompagnamento¹	30 (*)
Totale percorso	900

■ **OBIETTIVI DI COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI**

Al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di:

- Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali
- Conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi





- Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti
- Svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente
- Preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
- Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco

■ **SBOCCHI OCCUPAZIONALI**

Può trovare impiego presso qualsiasi struttura ricettiva: mense di collettività, self-service, mense aziendali, piccoli ristoranti, punti di ristoro, agriturismi, ec.

■ **ALLIEVI PREVISTI**

10 di cui 5 donne (riserva posti pari al 50%)

■ **REQUISITI DI AMMISSIONE**

- Maggiorenni
- Disoccupati, inoccupati, inattivi iscritti a uno dei Centri per l'Impiego della Regione Toscana ai sensi della normativa vigente.
- Avere adempiuto al diritto dovere o esserne prosciolti.
- Conoscenza lingua inglese livello A2, conoscenza base informatica.
- Per i cittadini stranieri in possesso di titolo di studio conseguito all'estero conoscenza lingua italiana livello B1.
- Per i cittadini non comunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa.

■ **ESAME DI QUALIFICA / CERTIFICAZIONI FINALI**

Al termine del percorso verrà effettuato l'esame di qualifica, davanti ad una Commissione nominata ed istituita dall'amministrazione competente. L'esame sarà strutturato in prove finalizzate a verificare il possesso di capacità legate alla professione .



■ **SEDI DI SVOLGIMENTO**

- ❑ **Aula didattica:** ROSIGNANO C/O CALA DE MEDICI
- ❑ **Laboratorio tecnico:** CASTIGLIONCELLO C/O TENNIS CLUB

■ **ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE IN INGRESSO ED EVENTUALE SELEZIONE**

I candidati dovranno presentarsi il giorno 25/08/2017 ore 9.00 presso **SCUOLA ITALIANA TURISMO (Via Solferino 30, Livorno) per l'accertamento della conoscenza**

- della lingua inglese livello A2 attraverso prova scritta e colloquio
- delle conoscenze informatiche di base attraverso prova scritta
- Se stranieri, della conoscenza Lingua Italiana livello B1 attraverso prove scritte e colloquio.

La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.

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 il giorno **25/08/2017 alle ore 9.30 presso SCUOLA ITALIANA TURISMO** (Via Solferino 30, Livorno):

1. Test psico-attitudinale
2. Colloquio individuale
3. valutazione cv

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

1. Riserva di posti candidati donne (50% dei posti – 5 posti)
2. Maggior punteggio ottenuto nelle prove di selezione

A parità di punteggio sarà data la precedenza alla minore età

■ **DURATA CORSO E PERIODO DI SVOLGIMENTO**

- ❑ Durata: 8 mesi
- ❑ Periodo di svolgimento: inizio ottobre 2017 – termine giugno 2018
- ❑ Articolazione giornaliera (indicativa):
 - Formazione in aula: dal lunedì al venerdì (per circa 25 ore settimanali)
 - Stage in azienda: dal lunedì al sabato (per circa 36 ore settimanali)

■ **FREQUENZA**

Obbligatoria per almeno il 70% delle ore del corso, di cui almeno il 50% delle ore previste per l'attività di stage



■ **ISCRIZIONI**

LE DOMANDE DI ISCRIZIONE REDATTE SUI MODULI PREDISPOSTI DOVRANNO PERVENIRE ENTRO IL **22/08/2017**, DEBITAMENTE COMPILATE E CORREDATE DI:

- Domanda di Partecipazione su format regionale scaricabile dal sito dell'Agenzia (www.sitformazione.it);
- Copia documento d'identità in corso di validità
- Scheda anagrafica rilasciata dal CPI
- Copia del titolo di studio o autocertificazione
- Curriculum vitae redatto in formato europeo
- Per i cittadini non comunitari: Dichiarazione di valore e di efficacia del titolo di studio e permesso di soggiorno

Le domande potranno essere consegnate a mano (escluso il sabato) dalle ore 9.00 alle ore 13.00 presso:

- SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL Via Solferino, 30 – 57122 Livorno,
- Provincia Livorno Sviluppo Piazza del Municipio, 4 Livorno

oppure inviate tramite Raccomandata A/R indirizzate a: Scuola Italiana Turismo srl via Solferino, 30 - 57100 Livorno.

La busta dovrà riportare sul retro la dicitura "ARTE".

E' a carico dei candidati assicurarsi che venga garantito il recepimento della domanda entro i termini indicati: Non farà fede la data del timbro postale

La modulistica relativa alle domande di iscrizione potrà essere ritirata presso:

- i punti di raccolta domande sopra elencati
 - i Centri per l'impiego e Informagiovani
- o reperita sul sito web dell'agenzia www.sitformazione.it

■ **RICONOSCIMENTO CREDITI IN INGRESSO**

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 (vedere note esplicative) e comunque nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 532/09 e s.m.i

■ **ACCOGLIENZA**

Durante il periodo di pubblicizzazione dell'intervento sarà attivato un servizio di informazione ed orientamento presso:



- ❑ SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL – VIA SOLFERINO 30, LIVORNO – TEL 0586 828245
- ❑ Provincia Livorno Sviluppo Piazza del Municipio, 4 Livorno - TEL . 0586/257240

Il servizio sarà attivo dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00

■ **CONVOCAZIONE**

L'accertamento dei requisiti si terrà il giorno 25/08/2017 alle ore 09.00 presso Scuola Italiana Turismo srl (Via Solferino 30 Livorno). I candidati dovranno presentarsi muniti di un valido documento di identità. **La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.**

L'eventuale selezione si terrà il giorno 25/08/2017 alle ore 09.30 presso Scuola Italiana Turismo srl (Via Solferino 30 Livorno). I candidati dovranno presentarsi muniti di un valido documento di identità. **La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso**

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

