

La Regione Toscana e l'agenzia formativa Cescot Prato Srl (Codice accreditamento regionale OF0202), capofila di ATS con ISTITUTO FRANCESCO DATINI – PROFESSIONALE ALBERGHIERO – TECNICO AGRARIO (Codice accreditamento regionale IS0006), in attuazione del Decreto Dirigenziale n.8384 del 29/05/2020, informano che sarà attivato il seguente corso a valere sull'Avviso pubblico per la realizzazione di percorsi formativi biennali rivolti a minori fuoriusciti dal sistema scolastico a valere sulla Misura 2B del Programma Garanzia Giovani – Anno 2020 Codice Progetto 9004592 per:

P.I.C.I. – PERCORSO INNOVATIVO DI CUCINA

ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI (413)

DURATA DEL CORSO: 2100 ore complessive, articolate in 300 ore di lezioni di recupero di competenze di base, 320 ore di lezioni professionalizzanti, 30 ore di accompagnamento, 650 ore di attività laboratoriale e 800 ore di stage

N. 15 POSTI DISPONIBILI

PERIODO DI SVOLGIMENTO: APRILE 2021 - OTTOBRE 2022

SEDE DI SVOLGIMENTO: TEORIA: c/o aula didattica CESCOT PRATO SRL Via Pomeria, 71/b Prato e c/o aula didattica CIRCOLO CURIEL, Via F. Filzi, 39/m Prato; PRATICA: c/o CIRCOLO I RISORTI, Via Firenze, 323 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 in aziende della ristorazione occupandosi di acquistare, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, a supporto dell'attività del cuoco, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. La figura professionale si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina e predispone ed elabora il menù, lavorando al buffet e al servizio, collaborando nella vendita di pietanze e di bevande ed eseguendo 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 delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413)"

Le tematiche affrontate saranno le seguenti: Asse dei linguaggi – 116 ore; Asse matematico – 76 ore; Asse scientifico-tecnologico – 52 ore; Asse storico – sociale - 56 ore; Studio delle materie prime - 44 ore; Elementi di tecnica commerciale - 28 ore; Il sistema HACCP, la sicurezza sui luoghi di lavoro e testimonianza dell'infortunio - 22 ore; Lingua inglese di settore – 32 ore; Principali allergie ed intolleranze alimentari – 12 ore;

Storia e cultura della gastronomia e della cucina locale - 28 ore; La composizione dei menù – 50 ore; Approvvigionamento delle materie prime – 48 ore; Procedure e tecniche di conservazione e stoccaggio delle materie prime – 56 ore; Informatica di settore - 40 ore; Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature da cucina – 100 ore; procedure di sanificazione, igienizzazione e manutenzione – 84 ore; Impiattamento, decorazione e guarnizione dei piatti – 170 ore; Tecniche di preparazione dei piatti – 256 ore; Accompagnamento -30 ore (individuali e collettive)

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

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO

I destinatari dell'intervento sono **15 giovani NEET di età inferiore ai 18 anni in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione:**

- che non sono iscritti a scuola né all'università, che non lavorano e che non seguono corsi di formazione o aggiornamento professionale, già registrati al Programma Garanzia Giovani, in possesso del Patto di Attivazione sottoscritto con il competente Centro per l'Impiego e che al momento dell'avvio del corso sono ancora in possesso dei requisiti di accesso al Programma;

- che hanno assolto l'obbligo di istruzione ovvero hanno frequentato la scuola per almeno 10 anni e sono fuoriusciti dal sistema scolastico (drop out). Sono ammissibili anche i minori che hanno adempiuto all'obbligo d'istruzione ma non hanno conseguito o non sono in grado di dimostrare di aver conseguito il titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, purché: - vengano inseriti in un percorso finalizzato al conseguimento del titolo di licenza media successivamente all'avvio delle attività formative (ingresso in aula) relative alla misura 2B; lo svolgimento del percorso integrativo per il conseguimento della licenza media sia programmato in giorni e orari tali da non ostacolare la frequenza del percorso formativo; la licenza media sia conseguita dal/dalla ragazzo/a prima dell'ammissione all'esame di qualifica del percorso formativo per drop out.

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE:

La domanda di iscrizione, redatta su apposito modello deve contenere i seguenti allegati: **Curriculum Vitae formato Europeo firmato, copia del documento di identità del minore e dei genitori, Patto di Attivazione sottoscritto con il competente Centro per l'Impiego, Certificazione delle competenze rilasciata dalla scuola.** Nel caso di cittadini stranieri è richiesto inoltre il **permesso di soggiorno in corso di validità.** La documentazione completa debitamente compilata dovrà essere presentata presso la sede dell'agenzia Cescot Prato Srl Via Pomeria, 71/b Prato **entro e non oltre il giorno 25/03/2021 alle ore 17.30.** I modelli per l'iscrizione si possono trovare presso l'Agenzia Formativa e sul sito www.cescotprato.org

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 Cescot Prato Srl Via Pomeria, 71/b Prato Orario: dal lunedì al giovedì 8.30-12.30 14.00-17.30, venerdì 8.30-12.30 telefono 0574 40291 e-mail formazione@confesercenti.prato.it

TERMINE PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE: GIOVEDÌ 25 MARZO 2021 ALLE ORE 17.30

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 1343 del 14/12/2017.

La selezione, oltre alla valutazione del CV del candidato, prevederà due prove:

- Test di cultura generale a risposta multipla teso a valutare le conoscenze possedute dal candidato, volto a verificare le competenze di base tecnico – scientifiche e le competenze linguistiche
- Colloquio teso a valutare la motivazione alla partecipazione al corso e alla figura professionale in uscita.

CONVOCAZIONE: Tutti gli iscritti al corso devono presentarsi nei giorni **29 e 30 MARZO 2021 alle ore 9.00** presso l'Agenzia Formativa Cescot Prato Srl Via Pomeria, 71/b 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:

- Prove tecnico pratiche
- Colloquio

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 ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI (413)**

LA FREQUENZA AL CORSO E' OBBLIGATORIA

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con risorse di Garanzia Giovani, e rientra nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani