



UNIONE EUROPEA

Iniziativa a favore dell'Occupazione Giovanile
Fondo Sociale Europeo
Investiamo nel tuo futuro



REGIONE TOSCANA



REPUBBLICA ITALIANA

GIOVANI si



BANQUETING - PERCORSO DI QUALIFICA PER ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA DISTRIBUZIONE DELLE BEVANDE

Codice progetto n. 159312

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 4223 del 09/06/2016 - 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 Arezzo

Agenzia formativa: ASSOCIAZIONE DEL COMMERCIO TURISMO SERVIZI PROFESSIONI E PMI DELLA PROVINCIA DI AREZZO/ CONFCOMMERCIO Codice di accreditamento (AR0089)

Partner: CONSORZIO AREZZO FORMAZIONE ABACO Codice di accreditamento AR0058, ENTE BILATERALE DEL TURISMO TOSCANO Codice di Accreditamento FI0059; IAL TOSCANA SRL Codice di Accreditamento FI0018.

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

Titolo del corso/attività	"Banqueting Percorso di qualifica 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	Operatore della ristorazione Indirizzo Servizi di sala e bar - Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande (412)			
AREA DI ATTIVITÀ/UC del repertorio regionale della figura (nel caso di rilascio del certificato di competenze)	1) Approvvigionamento materie prime (UC n. 1703) 2) Conservazione e stoccaggio delle materie prime (UC n. 1706) 3) Cura degli ambienti, delle attrezzature ed utensili (UC n. 1707) 4) Distribuzione pasti e bevande (UC n.1711) 5) Preparazione e somministrazione di bevande e snack (UC n.1712) 6) Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (UC n. 1708)			
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)	Banqueting risponde all'obiettivo generale di formare i giovani drop-out fuoriusciti dal sistema scolastico aumentandone le possibilità occupazionali e favorendone un recupero delle competenze di base. Il corso ha l'obiettivo di dare ai giovani un'opportunità reale di crescita formativa finalizzata all'inserimento nel mondo del lavoro. La finalità è quella di formare addetti che operino in aziende della ristorazione commerciale e collettiva.			
Contenuti didattici	<ul style="list-style-type: none"> • Competenze di base asse dei linguaggi: lingua e cultura italiana n. 40 ore • Competenze di base asse dei linguaggi: lingua inglese e cultura europea n. 40 ore • Competenze di base asse dei linguaggi: comunicazione n. 20 ore • Competenze di base: asse matematico n. 40 ore • Competenze di base asse scientifico tecnologico: Biologia e scienze della terra n. 20 ore • Competenze di base asse scientifico tecnologico: Principi di chimica n. 20 ore • Competenze di base asse scientifico tecnologico: Basi di informatica ed uso del P.C - ECDL BASE n. 50 ore • Competenze di base asse storico sociale: Educazione alla cittadinanza n. 25 ore • Competenze di base asse storico sociale: Cultura del lavoro e dell'impresa n. 45 ore • Sala & Bar: Ruoli funzionamento e processi organizzativi n. 50 ore • La filosofia del cibo: storia, cultura, tradizioni, valorizzazione n. 55 ore • Alimenti e materie prime caratteristiche livelli qualitativi e certificazioni, controllo e conservazione n. 60 ore • Introduzione alla cucina (supporto e quick cooking) n.140 ore 		<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature, utensili, utilizzo e cura n. 50 ore • Sistemi di conservazione e stoccaggio n. 45 ore • La preparazione delle bevande n. 100 ore • La decorazione di piatti e bevande n. 35 ore • Cura della sala, del tavolo e servizio al tavolo n. 60 ore • Gestione dei fornitori n. 30 ore • Focus: piatti tipici e della tradizione aretina n. 80 ore • Il cliente: comunicazione, accoglienza, comanda, vendita n. 85 ore • Innovazione tecnologica e comunicativa: e- communication, up per strutture ricettive, comanda computerizzata n. 60 ore • Inglese tecnico n. 80 ore • Sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale n. 40 ore • Alternanza scuola lavoro n. 800 • Accompagnamento n. 30 ore 	
Durata complessiva	Totale ore	formazione in aula (ore)	stage (ore)	800
Periodo di svolgimento	da Ottobre 2017 ad Aprile 2019			
Calendario settimanale	Dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.00			
Sede di svolgimento	Accademia del Gusto Via Newton 34-36-40 Arezzo			
Numero di Partecipanti previsto	I partecipanti previsti sono 15, come indicato nelle "Linee generali per la realizzazione dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale anno 2016/2017" e richiesto dall'Avviso medesimo di cui 8 donne, pari al 53,33%.			
Requisito di accesso dei partecipanti	I destinatari degli interventi formativi sono i giovani di età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione al percorso che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione e sono fuoriusciti dal sistema scolastico.			
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso	Per coloro che ne fanno richiesta si prevede il riconoscimento dei crediti in ingresso, attraverso una commissione appositamente costituita, sia per il riconoscimento delle competenze di base che tecnico professionali fino ad un massimo del 50% delle ore di formazione in aula e del 50% delle ore di laboratorio escluso il riferimento al recupero delle competenze di base.			
Verifiche e certificazione finali	Sono previste Prove intermedie e Finali, le prime al termine di ciascun modulo formativo per valutare il livello raggiunto per ogni singola UF, mentre le seconde al termine del percorso per valutare le ADA nella loro interezza. Le prove finali saranno strutturate attraverso due prove tecnico pratiche e un colloquio individuale. Alla fine delle attività, sarà rilasciato un Attestato di Qualifica III livello EQF previo superamento dell'esame finale, contenente l'indicazione: del tipo di percorso, delle ore, dei contenuti, delle competenze acquisite, delle metodologie didattiche, degli strumenti. Per gli allievi che non supereranno l'esame di qualifica verrà rilasciata una dichiarazione degli apprendimenti, ai sensi della Dgr 532/09.			
Modalità di iscrizione	Le iscrizioni saranno raccolte attraverso una specifica domanda di iscrizione regionale, reperibile presso l'Agenzia Formativa. Modalità di presentazione delle domande: a mano o per raccomandata A/R all'indirizzo Associazione del Commercio Turismo Servizi Professioni PMI della provincia di Arezzo - Confcommercio (Ufficio Formazione), Via XXV Aprile 6/12 - 52100 Arezzo. Il soggetto che invii la domanda per posta è responsabile del suo arrivo o meno presso l'ufficio competente, entro la scadenza prevista. L'Associazione non si assume responsabilità per eventuali ritardi o disguidi del servizio postale. Non fa fede il timbro postale né di spedizione né di arrivo.			
Servizi offerti ed eventuali agevolazioni previste per la partecipazione al corso	Tra i servizi offerti ed eventuali agevolazioni, si prevedono azioni di accompagnamento di gruppo e individuali, misure di accompagnamento a supporto della frequenza al corso. Anche nell'ottica delle pari opportunità e della parità di genere, BANQUETING organizza il percorso seguendo le esigenze dei partecipanti. Saranno tenute in considerazione esigenze personali e familiari, orari di mezzi pubblici utili al raggiungimento delle sedi del corso. Sono previste inoltre misure di accompagnamento offerte agli utenti a supporto dell'inserimento professionale.			
Scadenza delle iscrizioni	Venerdì 29/09/2017. Il corso sarà attivato con la presenza di almeno i 2/3 degli iscritti.			
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	Documento di identità, curriculum vitae, codice fiscale, certificazioni dei livelli base raggiunti o non raggiunti rilasciati dagli Istituti scolastici superiori per l'assolvimento dell'obbligo formativo.			
Modalità di selezione degli iscritti	In caso il numero degli idonei sia superiore a 15, il giorno Giovedì 12 ottobre 2017 presso Associazione del Commercio Turismo Servizi Professioni PMI della provincia di Arezzo - Confcommercio Arezzo Via XXV Aprile 6/12 - 52100 Arezzo verrà effettuata una selezione, che consisterà in: a) Test scritto psicoattitudinale di motivazione, fronteggiamento e capacità organizzative, attenzione, capacità logico-matematiche, cultura generale; b) Valutazione del cv; c) Colloquio strutturato a verificare motivazione del candidato. Il 53% è riservato a donne che saranno ammesse prioritariamente previo raggiungimento livelli di sufficienza.			
Informazioni:	Presso Associazione del Commercio Turismo Servizi Professioni PMI della provincia di Arezzo - Confcommercio, Via XXV Aprile, 6/12 Arezzo al n° 0575/350755 Ufficio Formazione o inviando una e-mail al seguente indirizzo: formazione@confcommercio.ar.it.			
Referente:	Il responsabile del corso Stefano Orlandi è reperibile presso Associazione del Commercio Turismo Servizi Professioni PMI della provincia di Arezzo - Confcommercio Arezzo Via XXV Aprile 6/12 - 52100 Arezzo al n. 0575/350755 Ufficio Formazione.			