JUNIOR CHEF - OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

(PREPARAZIONE PASTI)

Codice progetto 189973

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 7392 del 25/05/2017 - Graduatoria approvata con decreto n.19486 del 21/12/2017

Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo e realizzato nel territorio dell'UTR di Arezzo

Organizzato da CESCOT Arezzo Srl (AR0295), in partnership con Confcommercio Arezzo (AR0089); Consorzio Arezzo Formazione Abaco (AR0558) e Toscana Formazione Srl (LI0511)

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

Titolo del corso/attività		JUNIOR CHEF - OPERATORE DELLA RISTORAZIONE (PREPARAZIONE PASTI)			
Tipo di attività		☒ qualifica ☐ certificato di competenze			
Figura/Profilo professionale del repertorio regionale		Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413)			
AREA DI ATTIVITÀ/UC del repertorio regionale della figure *(nel caso di rilascio del certificato di competenze)*		Approvvigionamento materie prime (UC 1703); Conservazione e stoccaggio delle materie prime (UC 1706); Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili (UC 1707); Predisposizione di menù semplici (UC 1696); Preparazione piatti (UC 1710); Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (UC 1708)			
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)		Obiettivi di competenza: Approvvigionamento materie prime; Conservazione e stoccaggio delle materie prime; Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili; Predisposizione di menù semplici; Preparazione piatti; Trattamento delle materie prime e dei semilavorati. Sbocchi occupazionali: lavora nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mense.			
Contenuti didattici		1.Lingua italiana (44 h); 2.Lingua inglese (28 h); 3.Multimedialità (16 h); 4.Arte e cultura (16 h); 5.Risolvere problemi (24 h); 6. Aritmetica e algebra (20 h); 7.Geometria (16 h); 8.Dati e grafici (16 h); 9.Scienze (20 h); 10.Energia e ambiente (20 h); 11.Tecnologia e web (20 h); 12.Storia e geografia (24 h); 13. Politica, diritto e Costituzione (16 h); 14.Lavoro e territorio (20 h); 15.Tecniche per imparare e risolvere (30 h); 16.Organizzazione aziendale e cultura d'impresa (25 h); 17.Rapporti di lavoro. Diritti e doveri del lavoratore (15 h); 18.Pari opportunità e cultura di genere (10 h); 19.Sicurezza sul lavoro (25 h); 20.Nozioni di pronto soccorso e antincendio (20 h); 21.Igiene e legislazione igienico-sanitaria (HACCP)(30 h); 22.Competenze digitali per la professione (60 h); 23.Inglese Tecnico per la ristorazione (40 h); 24.Elementi di dietetica e scienza dell'alimentazione (50 h); 25.Merceologia degli alimenti (60 h); 26.Approvvigionamento materie prime (45 h); 27.Conservazione e stoccaggio materie prime (30 h); 28.Organizzazione dell'ambiente di lavoro e servizi (40 h); 29.Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina (40 h); 30.Predisposizione dei menù (30 h); 31.Tecniche di Cucina 1 – Preparazione piatti caldi (120 h); 32.Tecniche di Cucina 2 – Preparazione piatti freddi (80 h); 33.Tecniche di Cucina 3 – I dessert (80 h); 34.Tecniche di presentazione delle portate (30 h); 35.Focus: i piatti tipici aretini (40 h); 36.Focus: la cucina street food (30 h); 37.Elementi di enologia e abbinamento cibo-vini (40 h); 38.Stage (800 h); 39.Orientamento (30 h).			
Durata complessiva:	Tot. ore 2100	Formazione in aula (ore)	1300	stage (ore)	800
Periodo di svolgimento		Da dicembre 2018 a maggio 2020			
Calendario settimanale		Da lunedì a venerdì, mattina/pomeriggio			
Sede di svolgimento		CESCOT Arezzo Srl: Via Stoppani, 6/8 – Arezzo (lezioni teoriche); Via Francesco Redi, 13 – Arezzo (lezioni pratiche)			
Numero di partecipanti previsto		**15 (di cui almeno 6 donne, compatibilmente con la tipologia delle domande d'iscrizione)**			
Requisiti di accesso dei partecipanti		Giovani di età inferiore ai 18 anni che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione e sono fuoriusciti dal sistema scolastico. I giovani devono avere un'età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione al percorso. Per gli allievi stranieri è richiesta la conoscenza della lingua italiana (livello A2). Per gli allievi stranieri non comunitari è richiesto il permesso di soggiorno. E' prevista una riserva di posti per 6 donne.			
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso		Le competenze di base dei soggetti che presenteranno domanda d'iscrizione saranno accertate attraverso l'esame della certificazione rilasciata dalla scuola di provenienza degli stessi. Date le caratteristiche dei partecipanti non è previsto il riconoscimento di crediti formativi sulle competenze tecnico professionali.			
Verifiche e certificazione finali		I partecipanti che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo e almeno il 50% delle ore di stage e che abbiano raggiunto un punteggio minimo di 60/100 alla valutazione intermedia, saranno ammessi a sostenere l'esame finale costituito da un test a risposta multipla, da prove di simulazione e da un colloquio. Certificazioni finali: attestato di qualifica professionale della Regione Toscana relativo alla figura di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413)" (III° livello europeo).			
Modalità di iscrizione		Compilare la domanda di ammissione sul modello unificato della Regione Toscana. Le domande di iscrizione possono essere consegnate **dal 05 novembre al 05 dicembre 2018** a mano o inviate tramite raccomandata A/R agli indirizzi indicati nella sezione "Informazioni". E' responsabilità del candidato assicurarsi che la ricezione della domanda avvenga nei tempi debiti. Non farà fede la data del timbro postale.			
Servizi offerti ed Eventuali agevolazioni previste per la partecipazione al corso		Analisi delle competenze e delle attitudini, counseling focalizzato sull'implementazione di competenze trasversali, tutoring (collettivo ed individuale) per il supporto motivazionale e psicologico, orientamento informativo e professionale. Non sono previsti indennità di frequenza o rimborsi per vitto, alloggio e viaggi.			
Scadenza delle iscrizioni		**05/12/18**			
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione		Certificazione di competenze rilasciata dall'istituto scolastico di provenienza, documento d'identità in corso di validità (per gli allievi stranieri non comunitari è richiesto il permesso di soggiorno), eventuali attestati.			
Modalità di selezione degli iscritti		In caso le domande idonee fossero superiori di oltre il 20% ai posti disponibili, il giorno **11 dicembre 2018 dalle ore 09:00 alle ore 18:00** presso Cescot Arezzo Srl, via Stoppani, 6/8 - Arezzo, senza alcuna ulteriore convocazione, verrà effettuata una selezione, che consisterà in: test scritto di cultura generale; colloquio orale. Per i partecipanti stranieri sarà effettuato un test scritto di lingua italiana per accertare la conoscenza della lingua liv. A 2.			
Informazioni:		Informazioni potranno essere richieste presso: **CESCOT Arezzo Srl**, Via Fiorentina 240 Arezzo, tel. 0575 984312, fax 0575 383291, e-mail m.billi@confesercenti.ar.it oppure contattando i partner di progetto **Confcommercio Arezzo - Ufficio formazione -** Via XXV Aprile, 6/12, Arezzo, tel. 0575 350755, e-mail formazione@confcommercio.ar.it; **Arezzo Formazione Abaco**, Via Della Badia 2, Arezzo, Numero Verde 800175627.			
Referente:		Dott.ssa Chiara Crociani			

N.B. = I dati relativi all'organizzazione del corso possono subire variazioni.