



RISTOKING

QUALIFICA PER "ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI"

CODICE PROGETTO S.I.FSE:238384

Decreto n. 1862 del 31/01/2019 "D.D.313 2019 POR FSE 2014-2020 ASSE C Azione C.3.1.1.B. offerta di formazione territoriale - Annualità 2018/2019
Avviso per il finanziamento di progetti di formazione per l'inserimento lavorativo, in particolare a livello territoriale e a carattere ricorrente approvato con D.D. n. 8454 del 24/05/2018
Agenzia formativa: ASSOCIAZIONE DEL COMMERCIO TURISMO SERVIZI PROFESSIONI E PMI DELLA PROVINCIA DI AREZZO - CONFCOMMERCIO
(Codice di accreditamento OF0167) Partner: CESCOT AREZZO SRL (Codice di accreditamento AR0295)

Il corso è interamente gratuito, in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020

Titolo del corso/attività	RISTOKING - Competenze di settore per una ristorazione innovativa e di qualità		
Tipo di attività	<input checked="" type="checkbox"/> qualifica <input type="checkbox"/> 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 figura (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 (UC1707) 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)	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. Si occuperanno di acquisire, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occuperanno inoltre della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina, predisponendo ed elaborando il menù.		
Contenuti didattici	<ul style="list-style-type: none"> • Merceologia degli alimenti (n. 30 ore) • Competenze digitali per la professione (n. 30 ore) • Elementi di tecnica-commerciale (n. 20 ore) • Conservazione stoccaggio materie prime (n. 40 ore) • Controllo di gestione del reparto e del magazzino (n. 30 ore) • Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina (n. 55 ore) • Organizzazione dell'ambiente di lavoro e servizi (n. 25 ore) • Elementi di dietetica e scienza dell'alimentazione (n. 30 ore) • Prodotti enogastronomici del territorio: storia, caratteristiche, utilizzi e abbinamenti (n.50 ore) • Inglese tecnico per la ristorazione (n. 30 ore) 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di cucina 1 Preparazione piatti caldi (n. 60 ore) • Tecniche di cucina 2 Preparazione piatti freddi (n. 30 ore) • Tecniche di cucina 3- dessert (n. 30 ore) • La cucina street food (n. 20 ore) • Igiene e legislazione igienico sanitaria (HACCP) (n. 20 ore) • Sicurezza sul lavoro, primo soccorso e antincendio (n. 20 ore) • Tecniche di presentazione delle portate (n.30 ore) • Stage (n. 320) • Accompagnamento (n. 30 ore) 	
Durata complessiva	Totale ore	formazione in aula (ore)	stage (ore)
	900	580 ore	320
Periodo di svolgimento	Da Giugno 2019 a Marzo 2020		
Calendario settimanale	Dal lunedì al venerdì mattina e pomeriggio		
Sede di svolgimento	Associazione del Commercio Turismo Servizi Professioni e PMI della provincia di Arezzo - Confcommercio Via XXV Aprile 6/12 Arezzo; Accademia del Gusto - Via Newton 34/36/40 Arezzo		
Numero di Partecipanti previsto	15 di cui 8 donne (in percentuale % 53,3%) e 3 stranieri (in percentuale 20%) compatibilmente con la tipologia delle domande di iscrizione		
Requisito di accesso dei partecipanti	I destinatari del percorso devono presentare le seguenti caratteristiche: - essere disoccupati, inoccupati, inattivi iscritti a uno dei centri per l'impiego della Regione Toscana - essere residenti o domiciliati in un comune della regione Toscana; se cittadini non comunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consenta attività lavorativa. - aver compiuto 18 anni di età. - aver adempiuto all'obbligo di istruzione (per i cittadini stranieri è necessaria la dichiarazione di valore attestante l'ordine e il grado degli studi ai quali si riferisce il titolo secondo l'ordinamento vigente nel Paese in cui esso è stato conseguito - per gli stranieri si richiedono competenze di lingua italiana a livello A2.		
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. Il credito sarà riconoscibile solo se riferito ai contenuti complessivi di uno o più moduli didattici (UF) previsti dalla singola azione formativa		
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. Le prove finali saranno strutturate attraverso una prova tecnico pratica e un colloquio individuale volti a valutare le ADA nella loro interezza. Alla fine delle attività, sarà rilasciato un Attestato di Qualifica IV 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. Nel caso di soggetti stranieri sarà accertato il livello di italiano come previsto dall'articolo 8.3 del decreto n. 14545 del 29.12.2016. Modalità di presentazione delle domande: a mano presso gli uffici e gli orari sotto indicati (vedi Informazioni) - per raccomandata A/R all'indirizzo Confcommercio, Via XXV Aprile 6/12, 52100 Arezzo Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo o meno presso l'ufficio competente, entro la scadenza prevista. L'Agenzia 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 nell'ottica delle pari opportunità e della parità di genere, il percorso verrà organizzato seguendo le esigenze dei partecipanti. Sono previste inoltre misure di accompagnamento offerte agli utenti a supporto dell'inserimento professionale.		
Iscrizioni	Dal 30 aprile 2019 al 24 maggio 2019		
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	Per disoccupati, inoccupati stampa in corso di validità dello stato occupazionale del Centro impiego; Per gli inattivi una dichiarazione di stato di inattività; Fotocopia del documento d'identità (per gli stranieri il permesso di soggiorno valido); Dichiarazione di valore del titolo di studio tradotto per i cittadini stranieri; Curriculum vitae firmato.		
Modalità di selezione degli iscritti	In caso le domande idonee fossero superiori ai posti disponibili, martedì 28 maggio alle ore 8:30 presso Confcommercio, Via XXV Aprile 6/12 Arezzo, verrà effettuata una selezione, che consisterà in: - Analisi del curriculum - Test scritto di valutazione attitudinale inerente al ruolo professionale con particolare riferimento alla conoscenza del settore enogastronomico ed alle finalità del profilo professionale - Colloquio motivazionale individuale, durante il quale verranno analizzate: le motivazioni alla candidatura; l'effettiva disponibilità alla frequenza; l'interesse specifico verso la figura professionale; la sensibilità organizzativa e attitudine al contatto umano.		
Informazioni:	Informazioni potranno essere richieste presso: Associazione del Commercio Turismo Servizi Professioni e PMI della provincia di Arezzo - Confcommercio, Via XXV Aprile 6/12 Arezzo tel. 0575/350755 - formazione@confcommercio.ar.it Aperti dal lunedì al giovedì con orario 8:30/13:00 e 14:45/17:45 e il venerdì con orario 8:30/13:00.		
Referente:	Il responsabile del corso Stefano Orlandi è reperibile presso Confcommercio Via XXV Aprile 6/12 Arezzo. Tel 0575350755		