



RI.C.E.T.T.A.

Nuove professionalità per la ristorazione e l'accoglienza turistica nell'Etruria contemporanea

Codice progetto 239980

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 5133 del 05/04/2018 - Graduatoria approvata con decreto n.6959 del 03/05/2019

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

Organizzato da **CECOT Arezzo Srl (OF0336)**, in partnership con **Associazione del Commercio Turismo Servizi Professioni e PMI della Provincia di Arezzo – Confcommercio (AR0089)**; **Università degli Studi di Siena (SI0559)**; **Istituto Superiore per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Pellegrino Artusi" di Chianciano Terme (SI)** e **I Locali di Piazza Grande Srl**

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

Titolo del corso/attività		TECNICO PER L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME, PREDISPOSIZIONE DEI MENÙ E GESTIONE DEL SERVIZIO DI CUCINA			
Tipo di attività		<input checked="" type="checkbox"/> qualifica <input type="checkbox"/> certificato di competenze			
Figura/Profilo professionale del repertorio regionale		Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menù e gestione del servizio di cucina (496)			
AREA DI ATTIVITÀ/UC del repertorio regionale della figure (nel caso di rilascio del certificato di competenze)		Approvvigionamento materie prime (1703); Cura dell'elaborazione dei piatti (UC 2120); Formulazione di proposte di prodotti/servizi (UC 2118); Gestione delle fasi di lavoro (2116); Predisporre menù complessi (2119); Prevenzione del rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro (2117)			
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)		Approvvigionamento materie prime; Cura dell'elaborazione dei piatti; Formulazione di proposte di prodotti/servizi; Gestione delle fasi di lavoro; Predisporre menù complessi; Prevenzione del rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro .			
Contenuti didattici		1. Organizzazione del servizio di cucina (40 h); 2. Inglese tecnico per la ristorazione (30 h); 3. Competenze digitali per la professione (30 h) 4. Elementi di dietetica e scienza dell'alimentazione (25 h); 5. Selezione e conservazione delle materie prime (30 h); 6. Tecniche di cucina (60 h); 7. Elaborazione e presentazione dei menu (65 h); 8. Cura del servizio al cliente (40 h); 9. Igiene, salute e sicurezza sul lavoro (30 h); 10. Accompagnamento (30 h); 11. Stage (220 h)			
Durata complessiva:	Tot. ore 600	Formazione in aula (ore)	380	stage (ore)	220
Periodo di svolgimento		Da ottobre 2019 a maggio 2020			
Calendario settimanale		Da lunedì a venerdì, mattina/pomeriggio			
Sede di svolgimento		CECOT Arezzo Srl: Via Stoppani, 6/8 – Arezzo			
Numero di posti disponibili		2			
Requisiti di accesso dei partecipanti		Maggiore età, essere inattivi, inoccupati o disoccupati. Possedere un titolo di studio di istruzione secondaria superiore o almeno 7 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento. Saranno considerati requisiti di ingresso supplementari la conoscenza della lingua inglese (riferibile al livello A2 del quadro comune europeo di riferimento) e dell'informatica di base. 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 che consenta l'attività lavorativa. E' prevista una riserva di posti per 4 donne.			
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso		Il riconoscimento dei crediti in entrata è previsto entro il limite percentuale del 50% del monte orario complessivo. L'esito positivo del processo potrà dare diritto al riconoscimento di un credito formativo al soggetto interessato che, sarà esonerato dalla partecipazione alle lezioni nelle quali saranno trattati gli argomenti per la quale il credito è stato riconosciuto.			
Verifiche e certificazione finali		I partecipanti che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo e almeno il 50% delle ore di stage, saranno ammessi a sostenere l'esame finale costituito da prove tecnico-pratiche e da un colloquio. Certificazione finale: attestato di qualifica professionale della Regione Toscana. Livello 4 EQF			
Modalità di iscrizione		Compilare la domanda di ammissione sul modello unificato della Regione Toscana. Le domande di iscrizione possono essere consegnate dal 02 dicembre al 17 dicembre 2019 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		Orientamento informativo e professionale. Non sono previsti indennità di frequenza o rimborsi per vitto, alloggio e viaggi.			
Scadenza delle iscrizioni		17/12/19			
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione		Curriculum vitae (eventuali attestati, certificazioni di competenze); documento d'identità in corso di validità (per gli allievi stranieri non comunitari è richiesto il permesso di soggiorno); dichiarazione di inattività, inoccupazione o disoccupazione rilasciata dal centro territoriale per l'impiego.			
Informazioni:		Informazioni potranno essere richieste presso il capofila del progetto CECOT Arezzo Srl , Via Fiorentina 240 Arezzo, tel. 0575 984312, e-mail m.billi@confesercenti.ar.it ; oppure contattando il partner di progetto Confcommercio Arezzo - Ufficio formazione - Via XXV Aprile, 6/12, Arezzo, tel. 0575 350755, e-mail formazione@confcommercio.ar.it .			
Referente:		Dott.ssa Chiara Crociani			

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