

Centro Studi Turistici (cod. FI0228) e CESCOT Formazione s.r.l. (cod. FI0336)

ORGANIZZANO il corso

**DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA DI PIETANZE E BEVANDE - BANCHETTI
ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO
DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE**

Bando approvato dalla Città metropolitana di Firenze con AD 2282 del 17/06/2015 - graduatoria approvata dalla Città metropolitana di Firenze con 3855 del 30/09/2015 - progetto finanziato dalla Regione Toscana con DD 11526 del 24/10/2016 Fondi del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali – Agenzia Formativa Centro Studi Turistici

Articolazione e contenuti: Il corso ha durata biennale (2100 ore) e prevede didattica in aula per n. 745 ore, in laboratorio per n. 725 ore e n. 630 ore di stage. Sono oggetto del corso i seguenti argomenti: Competenze di base, comunicazione, contabilità tecnica commerciale e fiscalità, informatica di base e telematica, lingua inglese, tecniche servizio in sala, tecniche di banqueting, tecniche di abbinamento e degustazione.

Sbocchi occupazionali: Settore della ristorazione (mense, self services, ristoranti, punti di ristorazione vari, ecc.). Il mercato della ristorazione rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e toscano in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio.

Sedi di svolgimento: CENTRO STUDI TURISTICI via Piemonte, 7 e CESCOT P.za Pier Vettori, 8/10 - Firenze

Periodo di svolgimento: da maggio 2017

Requisiti di accesso: assolvimento dell'obbligo di istruzione e adesione a Garanzia Giovani prima del compimento del diciottesimo anno di età.

Il percorso si rivolge a 10 giovani che abbiano indicato nel patto di Garanzia Giovani l'intenzione di effettuare un percorso formativo per l'acquisizione della qualifica oggetto del percorso

Selezione: è prevista la somministrazione di un test di cultura generale e un colloquio motivazionale.

**Il test di selezione si svolgerà il giorno 15 maggio 2017 ore 14.00
presso CESCOT Formazione s.r.l. – Piazza Pier Vettori, 8/10 Firenze**

Modalità di iscrizione: Le domande d'iscrizione, redatte su apposito modulo scaricato dal sito www.centrostudituristicifirenze.it nella sezione Formazione o reperibile presso il Centro Studi Turistici, dovranno essere corredate da una copia del patto stipulato nel colloquio di orientamento al CPI.

Le domande dovranno essere consegnate a mano presso Centro Studi Turistici Via Piemonte, 7 Firenze dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00.

Le iscrizioni saranno aperte dal 11 aprile al 11 maggio 2017

Per informazioni contattare **Simona Masi** o **Sabrina Crescioli** Tel. 055/3438720-733 – Fax. 055/301042 – e-mail s.masi@cstfirenze.it s.crescioli@cstfirenze.it

IL CORSO È GRATUITO E LA FREQUENZA È OBBLIGATORIA

Qualifica rilasciata: Previo superamento dell'esame finale verrà rilasciata qualifica di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di piatti e bevande" - Livello III EQF.