



Regione Toscana

**GIOVANI si**



Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 4223 del giugno 2016 - Graduatoria approvata con decreto n. 14957 del 30/12/2016 Progetto finanziato con le risorse del FSE e realizzato nel territorio dell'UTR di Firenze

Centro Studi Turistici (cod. FI0228) e Agenzia formativa Comune di Firenze (Cod FI0286) ISIS vasari (cod FI0573), IPSSCOA Saffi FI0536, IPSSAR Buontalenti cod FI0536

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

<b>Titolo del corso/attività</b>		CATERING			
<b>Tipo di attività</b>		➤ <b>qualifica</b> ! certificato di competenze			
<b>Figura/Profilo professionale del repertorio regionale</b>		ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE			
<b>Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza</b> (con i possibili 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.			
<b>Contenuti didattici</b>		Il corso ha durata biennale (2100 ore) e prevede didattica in aula per n. 620 ore, in laboratorio per n. 650 ore, 30 ore di accompagnamento e n. 800 ore di alternanza scuola lavoro. Sono oggetto del corso i seguenti argomenti: Competenze di base, comunicazione, contabilità, scienza degli alimenti, informatica e telematica, lingua inglese, tecniche servizio in sala, tecniche di banqueting, tecniche di abbinamento e degustazione.			
<b>Durata complessiva:</b>	Totale ore 2100	formazione in aula (ore)	1300	stage (ore)	800
<b>Periodo di svolgimento</b>		<b>Da Giugno 2017 – Giugno 2019</b>			
<b>Calendario settimanale</b>		Dal lunedì al Venerdì dalle 9.00-14.00			
<b>Sede di svolgimento</b>		CENTRO STUDI TURISTICI via Piemonte, 7 e CESCOT P.za Pier Vettori, 8/10 - Firenze			
<b>Numero di partecipanti previsto</b>		15 allievi			
<b>Requisiti di accesso dei partecipanti</b>		assolvimento dell'obbligo di istruzione, non aver compiuto i 18 anni al momento dell'iscrizione ed essere fuoriusciti dal sistema scolastico			
<b>Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso</b>		I crediti verranno riconosciuti dal CTS sulla base di possesso di titoli ed attestazioni da parte dei partecipanti			
<b>Verifiche e certificazione finali</b>		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.			
<b>Modalità di iscrizione</b>		Le iscrizioni devono essere consegnate a mano presso il Centro Studi Turistici Via Piemonte, 7 a Firenze oppure inviate via fax allo 055/301042			
<b>Scadenza delle iscrizioni</b>		<b>Le iscrizioni saranno aperte dal 9 maggio al 9 giugno 2017</b>			



Regione Toscana

**GIOVANI** *si*



<b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>	documenti di identità del partecipante e di un genitore/tutore.
<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>	è prevista la somministrazione di un test di cultura generale e un colloquio motivazionale. La selezione si svolgerà il giorno 13 giugno 2016 alle ore 14.00 presso Centro studi Turistici – Via Piemonte, 7 Firenze
<b>Informazioni:</b>	Tel. 055/3438720-733 – Fax. 055/301042 – e-mail <a href="mailto:s.masi@cstfirenze.it">s.masi@cstfirenze.it</a> <a href="mailto:s.crescioli@cstfirenze.it">s.crescioli@cstfirenze.it</a>
<b>Referente:</b>	<b>Simona Masi o Sabrina Crescioli</b>