



GIOVANI SÌ



Regione Toscana



Centro Studi Turistici cod. accr. FI0228 in partenariato con, Istituto Alberghiero Buontalenti cod. Accr. FI0575 e Agenzia Formativa Comune di Firenze cod. Accr. FI0286 in attuazione dell'avviso pubblico approvato con D.D. 7932 del 25/05/2017 e in seguito ad approvazione del progetto con DD 19486 del 21/12/2017 organizza il corso di qualifica:

**ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE (Figura n. 412)
"BARMAN e BARLADY – Banco Bar"**

Articolazione e contenuti: Il percorso ha durata biennale e prevede: didattica in aula, laboratorio e stage per un totale di 2100 ore articolate in 620 ore di teoria, 650 di laboratorio e 800 ore di stage da svolgere presso aziende ristorative e/o alberghiere e 30 di accompagnamento.

Il percorso si prefigge di formare la figura di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande.

Sono oggetto del corso i seguenti argomenti: Competenze di base, Inglese professionale, informatica di base e telematica, Merceologia degli alimenti e bevande, stoccaggio e conservazione delle materie prime, elementi di scienza degli alimenti, normative igienico sanitarie, comunicazione con il cliente, elementi di contabilità, tecniche di degustazione, abbinamento cibo-vino, tecniche di bar, tecniche di servizio in sala, tecniche di cucina di sala, food cost.

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.

Svolgimento: Le lezioni si terranno dal lunedì al venerdì presso il Centro Studi Turistici in Via Piemonte, 7, Firenze a partire dal 16 luglio 2018 in orario mattutino e/o pomeridiano per 5 ore giornaliere.

**FREQUENZA OBBLIGATORIA
Iscrizioni aperte dal 25/05/2018 al 09/07/2018**

DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO: N. 15 giovani di età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione e sono fuoriusciti dal sistema scolastico.

Per i cittadini stranieri è richiesto possesso di regolare permesso di soggiorno e conoscenza della lingua italiana (liv. A2). E' prevista una riserva del 50 % per le donne.

Il possesso dei requisiti sarà accertato tramite verifica documentale; la conoscenza della lingua italiana dei candidati di nazionalità straniera sarà accertata con un test in ingresso in sede di iscrizione.

SELEZIONE: La selezione prevede un test strutturato allo scopo di accertare il grado di conoscenza riferito alle competenze chiave: linguistiche, logico matematiche, Scientifico/tecnologiche, storiche – sociali; e alle conoscenze del settore e di cultura generale, un colloquio teso a valutare la motivazione e l'analisi del cv.

Il test verrà somministrato il giorno martedì 10 luglio 2018 alle ore 9.30 presso il Centro Studi Turistici in via Piemonte, 7 a Firenze, gli orari dei colloqui verranno comunicati in quell'occasione. La mancata presentazione sarà considerata come rinuncia al corso.

CERTIFICAZIONE FINALE: Al termine del percorso è previsto l'esame finale, al quale si è ammessi con frequenza di almeno il 70% delle ore totali e lo svolgimento con relativo esito positivo di tutte le verifiche intermedie. Al superamento dell'esame, verrà rilasciata la 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.

MODALITA' DI ISCRIZIONE: Le domande d'iscrizione redatte su apposito modulo scaricato dal sito www.centrostudituristicifirenze.it o reperibili presso il Centro Studi Turistici dovranno essere corredate da una copia del documento di identità.

Le domande dovranno essere consegnate a mano presso Centro Studi Turistici Via Piemonte, 7 dal Lunedì al Venerdì con orario 9.00-13.00/14.00-17.00.

Per informazioni contattare **Tiziana Pieraccini o Sabrina Crescioli** : Tel. 055 3438722/720 – Fax 055301042 – E-mail t.pieraccini@cstfirenze.it, s.crescioli@cstfirenze.it

IL CORSO E' 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