



Il Centro Studi Turistici (cod. FI0228), in partenariato con IPSSEOA Buontalenti (cod. FI0575)

ORGANIZZANO il progetto **BARSAL**

ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E
ALLA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE Approvato con A.D. 4502 del 04/12/2014
2 Edizioni

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: IPSSEOA Buontalenti Via de' Brunni, 6 - Firenze

CENTRO STUDI TURISTICI Via Piemonte, 7 - Firenze

Periodo di svolgimento: Febbraio 2015 - Febbraio 2017.

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

Il progetto è rivolto a 30 giovani che abbiano indicato nel patto di Garanzia Giovani l'intenzione di effettuare un percorso formativo per l'acquisizione della qualifica oggetto del percorso.

Riconoscimento crediti: sulla base di richiesta dell'interessato e presentazione di evidenze documentali potranno essere riconosciuti crediti in entrata.

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

Il test si svolgerà il giorno 2 Febbraio 2015 alle ore 9,30 presso " Centro Studi Turistici" Via Piemonte 7, Firenze.

Modalità di iscrizione: Le domande d'iscrizione redatte su apposito modulo scaricato dal sito www.cstfirenze.it 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 dal Lunedì al Venerdì con orario 9.00-13.00/14.00-17.00.

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

LE ISCRIZIONI SARANNO APERTE DAL 7 AL 27 GENNAIO 2015.

IL CORSO E' GRATUITO E LA FREQUENZA E' 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.



UNIONE EUROPEA

Iniziativa a favore dell'Occupazione Giovanile
Fondo Sociale Europeo
Investiamo nel tuo futuro



Regione Toscana