



Regione Toscana



PROMUOVERE LA CUCINA TOSCANA

ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

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 - Soggetto attuatore Agenzia formativa Centro Studi Turistici (cod. FI0228)

Articolazione e contenuti del percorso: 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, Computer base training, telematica e vendite on line Comunicare e lavorare in gruppo Inglese professionale Scienza degli alimenti, dell'alimentazione e dietologia Tradizioni, storia e produzione enogastronomica locale Legislazione del settore, dell'igiene e sulla sicurezza Gestire il magazzino e la conservazione delle materie prime Contabilità, tecnica commerciale e fiscalità Tecniche professionali di degustazione vino e olio e abbinamento cibo-vini Tecniche di cucina toscana Tecniche di lavorazione della carne Tecniche professionali di cucina, stage

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 - Firenze 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 11 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 si svolgerà il giorno 3 maggio 2017 ore 14.00 presso
Cescot Firenze srl - Piazza Pier Vettori, 8/10 Firenze**

Modalità di iscrizione: Le domande d'iscrizione redatte su apposito modulo scaricato dal sito **Informazioni e iscrizioni:** www.csstfirenze.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.

Le iscrizioni saranno aperte dal 28/03/2017 al 28/04/2017

Per informazioni contattare **Tiziana Pieraccini** o **Sabrina Crescioli** Tel. 055/3438720-733 - Fax. 055/301042 - e-mail t.pieraccini@csstfirenze.it- s.crescioli@csstfirenze.it

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 preparazione pasti" - Livello III EQF.