



GIOVANI SI



Regione Toscana



Centro Studi Turistici cod. accr. FI0228 in partenariato con Università degli Studi di Firenze –Dipartimenti Sagas , Istituto Alberghiero Buontalenti cod. Accr. FI0575 Cescot Provinciale Firenze cod. accr. FI0336, AP Software Informatica srl cod. accr. FI0009,Ente Bilaterale turismo Toscano, Formaimpresa srl, Confesercenti Metropolitana Firenze in attuazione dell'avviso pubblico per la presentazione dei progetti per i corsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) approvato con D.D. 7981 del 21/07/2016 2017 organizza il corso IFTS:

TECNICO SUPERIORE PER LA RISTORAZIONE E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TERRITORIALI E DELLE PRODUZIONI TIPICHE - AGRIDOP

finanziato con D.D 4105 del 23/03/2017

REQUISITI DI AMMISSIONE: 20 allievi giovani o adulti, occupati o disoccupati in possesso di uno dei seguenti requisiti: Diploma professionale di tecnico (di cui al D. Lgs. 17 ottobre 2005, n. 226, articolo 20, comma 1, lettera c; Diploma di istruzione secondaria superiore; Ammissione al quinto anno dei percorsi liceali nonchè a coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondario superiore previo accertamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione, di cui al Regolamento adottato con decreto del Ministero della Pubblica Istruzione 22/08/2007 n. 139.

VALUTAZIONE CREDITI : E' previsto il riconoscimento di crediti didattici in ingresso maturati in ambiti formativi e/o professionali precedenti.

CONTENUTI: Risorse enogastronomiche del territorio, analisi ed evoluzione del mercato, legislazione del settore e del lavoro, igiene e sicurezza, Elementi di statistica e budgeting, Tecniche di cucina territoriale, web marketing ed elementi di gestione aziendale, Abbinamento cibo-vini, Piani di promozione territoriale, gestione delle relazioni interne ed esterne e lingua inglese

MODALITA' ATTUATIVE: Il percorso ha durata annuale e prevede: didattica in aula, laboratorio e stage. E' strutturato per UF con una durata complessiva di 800 ore articolate in 270 ore di teoria, 260 di laboratorio e 240 ore di stage da svolgere presso aziende ristorative e/o alberghiere e 30 di accompagnamento.

Svolgimento: Novembre 2017 – Luglio 2018. Le lezioni si terranno dal lunedì al venerdì con orario prevalentemente pomeridiano **c/o Istituto Alberghiero IPSSEOA Buontalenti, Via san Bartolo a Cintoia, 19/a**

FREQUENZA OBBLIGATORIA CORSO 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

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 rilasciato Il **certificato di specializzazione tecnica superiore in "Tecniche di Progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica"** valido a livello nazionale - Qualifica regionale corrispondente di "Tecnico della progettazione definizione e promozione di piani di sviluppo turistico e promozione del territorio".

Al termine del percorso potranno essere rilasciati i seguenti **CFU Universitari:** 6 CFU "Laboratorio geografia applicata", 6 CFU "Abilità informatiche" nell'ambito del corso di Laurea in Storia (Classe L/42) dell'Università di Firenze.

ISCRIZIONI: Le iscrizioni sono aperte dal **11 settembre 2017 al 31 ottobre 2017**.

Le domande di iscrizione scaricabili dal sito <http://centrostudituristicifirenze.it/> con annesso curriculum vitae e fotocopia documento d'identità, dovranno pervenir entro il 14 ottobre presso **Centro Studi Turistici, Via Piemonte 7** – Tel. 055/3438733- 720 Fax. 055/301042 via mail, posta o fax. Non farà fede il timbro postale.

SELEZIONE: La selezione prevede un test di cultura generale e sulle conoscenze informatiche, della lingua inglese e del settore di riferimento; l'analisi del curriculum vitae; un colloquio teso a valutare la motivazione e la conoscenza della lingua inglese. Per i cittadini stranieri sarà richiesto un livello minimo A2 di conoscenza della lingua italiana.

IN CASO DI NUMERO DI DOMANDE AMMISSIBILI SUPERIORI AL NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO LA SELEZIONI SI TERRA' IL GIORNO LUNEDI' 6 NOVEMBRE ALLE ORE 9.00 PRESSO L'ISTITUTO BUONTALENTI, VIA SAN BARTOLO A CINTOIA, 19/A A FIRENZE.

La mancata presentazione sarà considerata come rinuncia al corso.

LE LEZIONI INIZIERANNO A PARTIRE DAL 13 NOVEMBRE 2017.

Per informazioni:
CENTRO STUDI TURISTICI
Via Piemonte, 7 – 50145 Firenze
Tel. 055 3438733 – 720 Fax 055 301042 E-mail: s.masi@cstfirenze.it

