



GIOVANI.SI



Regione Toscana



Centro Studi Turistici cod. accr. FI0228 in partenariato con, Istituto Alberghiero Buontalenti cod. Accr. FI0575 Cescot Provinciale Firenze cod. accr. FI0336, AP Software Informatica srl cod. accr. FI0009, Formaimpresa srl, Giunto O.S. Psychometrics srl, Confesercenti Metropolitana Firenze, Manpower Formazione srl, Federalberghi Firenze in attuazione dell'avviso pubblico per la presentazione dei progetti relativi al Bando "Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione (DD 7981/2016) e in seguito ad approvazione del progetto con DD 15086 del 29/07/2017 organizza il corso di qualifica:

ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI (413) - "Sviluppare l'offerta internazionale – ETHNIC CUISINE" – prima proroga

Matricola 2018AF0919

CONTENUTI: Promuovere col web la cucina etnica, team building, inglese per la professione, alimentazione e dietologia, tradizione e prodotti dell'enogastronomia internazionale, normative del settore e della sicurezza, gestione del magazzino, contabilità, abbinamento cibo-vini, cucina etnica e tradizioni continentali, tecniche di cucina

MODALITA' ATTUATIVE: Il percorso ha durata annuale e prevede: didattica in aula, laboratorio e stage. E' strutturato per UF con una durata complessiva di 900 ore articolate in 210 ore di teoria, 250 di laboratorio e 410 ore di stage da svolgere presso aziende ristorative e/o alberghiere e 30 di accompagnamento.

Svolgimento: ottobre 2018 – Luglio 2019. Sono previsti 15 allievi. Le lezioni si terranno dal lunedì al venerdì presso l'Oratorio di Santa Maria a Peretola - Piazza Garibaldi, 12 Firenze

VALUTAZIONE CREDITI : E' previsto il riconoscimento di crediti didattici in ingresso maturati in ambiti formativi e/o professionali precedenti, documentati da titoli, fino ad un massimo del 50% delle ore di corso.

FREQUENZA OBBLIGATORIA - CORSO INTERAMENTE GRATUITO

Iscrizioni aperte dal 07/09/2018 al 31/10/2018

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 dei pasti" - Livello III EQF.

REQUISITI DI ACCESSO: per accedere al corso è necessario · risiedere in Italia; · avere un'età pari o superiore ai 18 anni; · non avere nessun contratto di lavoro (essere inattivi, inoccupati, disoccupati); · aver adempiuto al diritto dovere all'istruzione e formazione professionale o esserne prosciolti; · possesso di regolare permesso di soggiorno e conoscenza della lingua italiana (liv. A2) per gli iscritti di nazionalità straniera.

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.

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE:

· Domanda di iscrizione scaricabile dal sito <http://centrostudituristicifirenze.it/> · Copia documento d'identità in corso di validità · Dichiarazione di disoccupazione/inoccupazione rilasciata dal Centro per l'Impiego oppure, per gli inattivi, autocertificazione attestante l'assenza di un contratto di lavoro e iscrizione a corsi di studi/formazione · Copia del titolo di studi o autocertificazione · Solo per i cittadini non comunitari sono necessari: la Dichiarazione di valore e di efficacia del titolo di studi; il Permesso di soggiorno in corso di validità.

SELEZIONE: La selezione prevede un test di cultura generale e un colloquio teso a valutare la motivazione e l'analisi del cv. **IN CASO DI NUMERO DI DOMANDE AMMISSIBILI SUPERIORI AL NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO, LA SELEZIONE SI TERRA' A PARTIRE DAL GIORNO MERCOLEDÌ 7 NOVEMBRE 2018 ore 14.30 PRESSO IL CENTRO STUDI TURISTICI VIA PIEMONTE, 7 A FIRENZE. La mancata presentazione sarà considerata come rinuncia al corso.**

LE LEZIONI INIZIERANNO A PARTIRE DAL 14 NOVEMBRE 2018

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014/2020 e rientra nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

Tu, al centro dei nostri obiettivi

Per informazioni:

CENTRO STUDI TURISTICI Via Piemonte, 7 – 50145 Firenze

Tel. 055 3438733 – 720 Fax 055 301042 E-mail: t.pieraccini@cstfirenze.it

