

Centro Studi Turistici cod. accr. OF0186 in partenariato con CPIA Firenze 1 Cod. accr. IS0028 in attuazione dell'avviso pubblico per la presentazione dei progetti relativi percorsi di istruzione e formazione professionale per adulti disoccupati finanziato con D.D.1474 del 23/08/2021 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) "LE TIPICITA' DEL TERRITORIO - DEGUSTARE PIETANZE E BEVANDE DEL TERRITORIO DE-GUSTARE"**

**Articolazione e contenuti:** Il percorso ha durata annuale e prevede: didattica in aula, laboratorio e stage per un totale di 900 ore articolate in 230 ore di teoria, 320 di laboratorio e 320 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

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

**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 in orario mattutino e/o pomeridiano per 5 ore giornaliere da dicembre 2021 a ottobre 2022. Sede del corso Centro Studi Turistici in Via Piemonte, 7 per la parte teorica e l'Oratorio di Santa Maria a Peretola – Via Primo Settembre, 4 Firenze per la parte pratica.

### **FREQUENZA OBBLIGATORIA**

**Iscrizioni aperte dal 26/10/2021 al 26/11/2021**

**DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO:** N. 15 adulti disoccupati, inoccupati in cerca di occupazione, inattivi che hanno assolto l'obbligo di istruzione, e hanno un'età superiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione. Particolare attenzione verrà posta a over 55, disoccupati di lunga durata, cittadini con bassa scolarità, ai cittadini anche stranieri residenti o domiciliati in un comune della regione Toscana; se cittadini non comunitari, in possesso di regolare permesso di soggiorno per studio/formazione professionale; per i cittadini stranieri è necessaria la dichiarazione di valore attestante l'ordine e il grado degli studi ai quali si riferisce il titolo secondo l'ordinamento vigente nel Paese in cui esso è stato conseguito. I cittadini stranieri devono essere in possesso di regolare permesso di soggiorno e conoscenza della lingua italiana (liv. A2).

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 del ruolo cui si ambisce, un colloquio teso a valutare la motivazione e l'analisi del cv.

**CERTIFICAZIONE FINALE:** Al termine del percorso previo superamento dell'esame finale che verterà su una prova pratica di simulazione prova scritta e un colloquio, 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. All'esame finale si è ammessi con frequenza di almeno il 70% delle ore totali e il 50 % delle ore stage e lo svolgimento con relativo esito positivo di tutte le verifiche intermedie. In caso di non superamento dell'esame finale verrà rilasciato un certificato delle competenze.

**MODALITA' DI ISCRIZIONE:** Le domande d'iscrizione redatte su apposito modulo scaricato dal sito

[www.centrostudituristicifirenze.it](http://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 **Simona Masi o Tiziana Pieraccini** : Tel. 0553438733/720 – Fax 055301042 – E-mail [s.masi@cstfirenze.it](mailto:s.masi@cstfirenze.it), [t.pieraccini@cstfirenze.it](mailto:t.pieraccini@cstfirenze.it)

IN CASO DI NUMERO DI DOMANDE AMMISSIBILI SUPERIORI AL NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO **LA SELEZIONE SI TERRA' IL GIORNO LUNEDI' 6 DICEMBRE 2021 ALLE ORE 9.30 PRESSO IL CENTRO STUDI TURISTICI VIA PIEMONTE, 7.**

**La mancata presentazione sarà considerata come rinuncia al corso.**

**Le lezioni inizieranno a partire dal 13 dicembre 2021**

**IL CORSO E' INTERAMENTE GRATUITO**

**In quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014 – 2020**

**Tu, al centro dei nostri obiettivi**