

L'agenzia formativa CESCOT Pistoia srl (accreditamento regionale OF0281) in attuazione dell'avviso pubblico finanziato con decreto n. 17577 del 22/10/2019 a valere sull'Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti di progetti formativi biennali rivolti a minori che hanno assolto l'obbligo di istruzione e sono fuoriusciti dal sistema scolastico-anno 2020- POR FSE 2014/2020 organizza il seguente percorso formativo:

CO.C.C.I.O perCorso per i CuoChI del futuro

Corso di Qualifica per Operatore della ristorazione: Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti

Progetto approvato con decreto n. 11436 del 14.07.2020

Capofila di ATS: Cescot Pistoia srl (OF0281);

Partner: - IPSSCS Einaudi di Pistoia (IS0086) - Saperi Aperti Società cooperativa (OF0016)

DURATA N. ORE 2100

N. POSTI DISPONIBILI 15 (8 RISERVATI A DONNE)

ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO

Il percorso prevede la realizzazione di un corso di Qualifica rivolto ai giovani drop out minorenni per "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti" (FIGURA ID 413 RRFPP) . E' una professionalità che opera sia nelle imprese di media e grande dimensione (aziende di ristorazione collettiva: mense aziendali, scolastiche, ospedaliere; strutture alberghiere o grandi ristoranti) che in contesti di piccole imprese (trattorie, pizzerie, e piccoli ristoranti in genere).

La durata del percorso è di n.2100 ore, di cui n.620 ore di aula (300 ore di recupero delle competenze di base e 320 ore di lezioni teoriche non finalizzate al recupero delle competenze di base), n.650 di laboratorio, n.30 Accompagnamento (di cui 22 ore di accompagnamento di gruppo e 8 ore di accompagnamento individuale) e n.800 di alternanza scuola-lavoro. Il progetto si articolerà nelle seguenti UF: 300 ore di recupero delle competenze di base (Asse dei linguaggi 116 ore, Asse matematico 76 ore, Asse scientifico tecnologico 52 ore, Asse storico sociale 56 ore); studio della materie prime 48 ore; elementi di tecnica commerciale 38 ore; il sistema haccp, la sicurezza nei luoghi di lavoro 22 ore; informatica di base e internet 40 ore; lingua inglese di settore 40 ore; procedure di sanificazione, igienizzazione e manutenzione 52 ore; principali allergie e intolleranze alimentari 40 ore; storia e cultura della gastronomia e della cucina locale 40 ore; la composizione del menu 100 ore; approvvigionamento materie prime e tecniche di stoccaggio delle materie prime 62 ore; caratteristiche e funzionalità delle attrezzature da cucina 78 ore; decorazione e guarnizione 100 ore; tecniche di impiattamento 70 ore; tecniche di preparazione dei piatti 140 ore; i sistemi di cottura 100 ore.

PERIODO DI SVOLGIMENTO

Il corso si svolgerà da Marzo 2021 a Luglio 2022.

Sede di svolgimento: Pistoia, Loc. S. Agostino Via Galvani 17; Scuola di cucina Cotto ad Arte di Montecatini Terme Via Ugo Foscolo 43/45, e presso Saperi Aperti Viale Antonelli, 307 Pistoia. Le lezioni si svolgeranno nel pieno rispetto delle disposizioni previste per il periodo dell'emergenza sanitaria COVID 19 come previsto dall'allegato n. 5 dell'Ordinanza regionale n. 60/20 e successivi aggiornamenti.

REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI

I destinatari degli interventi formativi sono i giovani NEET di età inferiore ai 18 anni in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione non iscritti a scuola né all'università, che non lavorano e non seguono altri corsi di formazione, in possesso del Patto di Attivazione con il Centro per l'Impiego in corso di validità e che hanno assolto l'obbligo di istruzione frequentando la scuola per almeno di 10 anni e che sono fuoriusciti dal sistema scolastico (drop out). Sono ammissibili anche i minori che hanno adempiuto all'obbligo d'istruzione ma non hanno conseguito o non sono in grado di dimostrare di aver conseguito il titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, purché: vengano inseriti in un percorso finalizzato al conseguimento del titolo di licenza media successivamente all'avvio delle attività formative (ingresso in aula) relative alla misura 2B; lo svolgimento del percorso integrativo per il conseguimento della licenza media sia programmato in giorni e orari tali da non ostacolare la frequenza del percorso formativo; la licenza media sia conseguita dal/dalla ragazzo/a prima dell'ammissione all'esame di qualifica del percorso formativo per drop out. I giovani devono avere un'età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione al percorso.

SELEZIONE

Qualora le domande di iscrizione ammissibili superino di oltre il 20% il numero massimo previsto (15), si procederà alla selezione dei partecipanti. La eventuale selezione avrà luogo presso **Cescot Pistoia srl Via Galvani, 17 Loc. S.Agostino (Pt) in data 17/02/2021** dalle ore 9.30, e comunicata agli iscritti telefonicamente e via mail. La mancata partecipazione al giorno di selezione verrà considerata rinuncia al percorso. In caso di selezione sarà garantito il 50% di posti a donne che abbiano superato la selezione e siano risultate idonee alla partecipazione al corso.

La modalità di selezione avverrà attraverso: Test di cultura generale volto a verificare le competenze di base tecnico scientifiche e le competenze linguistiche; Colloquio teso a una conoscenza complessiva del candidato ed a valutare la motivazione a frequentare il corso; Valutazione del curriculum vitae

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

La domanda di iscrizione, redatta su apposito modello, può essere scaricata dal sito www.cescot.pistoia.it compilata e consegnata a mano, insieme agli allegati presso: CESCOT PISTOIA SRL Via Galvani, 17 Loc. S.Agostino 51100 Pistoia (PT). Orario 9.30-12.30 dal lunedì al venerdì previo appuntamento telefonando allo 0573/927727. La domanda può essere anche inviata per posta tramite raccomandata a/r al medesimo indirizzo (non farà fede il timbro postale); per mail all'indirizzo cescotpistoia@confesercenti.pistoia.it; oppure tramite fax al numero 0573 099959 entro e non oltre la data di scadenza delle iscrizioni. In caso di invio tramite posta, fax o mail, il mittente dovrà accertarsi dell'avvenuta ricezione da parte dell'Agenzia entro i termini della scadenza del presente avviso, pertanto non saranno ritenute ammissibili tutte le domande pervenute entro il termine previsto anche se recanti timbro postale antecedente.

Le iscrizioni saranno aperte dal 29/12/2020 al 11/02/2021. Le iscrizioni potranno essere presentate entro giovedì 11 febbraio 2021.

Documenti da allegare alla domanda di iscrizione:

- la fotocopia del documento di identità del giovane e di un genitore o tutore;
- il permesso di soggiorno per i cittadini extracomunitari;
- il Certificato delle competenze di base rilasciato dall'ultimo Istituto frequentato.
- per i cittadini stranieri è richiesto anche il livello A2 del quadro comune europeo per la conoscenza della lingua italiana. Qualora il cittadino straniero non possieda o non sia in grado di presentare una certificazione rilasciata da ente autorizzato dovrà sostenere una prova scritta e orale al fine di dimostrare la conoscenza della lingua italiana.

CERTIFICAZIONE FINALE

A seguito del superamento dell'esame finale verrà rilasciata Qualifica di III livello EQF Operatore della Ristorazione "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti" (FIGURA ID 413 RRFPP)

Non potranno essere ammessi agli esami finali coloro che non abbiano frequentato almeno il 70% delle ore del percorso formativo e almeno il 50% delle ore di alternanza scuola-lavoro

IL CORSO E' INTERAMENTE GRATUITO IN QUANTO FINANZIATO CON LE RISORSE DEL POR FSE 2014/2020 DI GARANZIA GIOVANI E RIENTRA NELL'AMBITO DI GIOVANISI' (www.giovanisi.it), IL PROGETTO DELLA REGIONE TOSCANA PER L'AUTONOMIA DEI GIOVANI