

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 Luglio 2021 a Ottobre 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 08/07/2021** 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](http://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](mailto:cescotpistoia@confesercenti.pistoia.it); oppure tramite fax al numero 0573 099959 entro e non oltre la 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 30/03/2021 al 30/06/2021. Le iscrizioni potranno essere presentate entro mercoledì 30/06/2021.**

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](http://www.giovanisi.it)), IL PROGETTO DELLA REGIONE TOSCANA PER L'AUTONOMIA DEI GIOVANI**

