

M.A.R.E.

Massa: Addetto Ristorazione ed Enogastronomia

approvato con D.D. 11436 del 14.07.2020

Agenzia Formativa Capofila **CESCOT Toscana Nord S.r.l.** (cod. accr. Regionale OF0213)

in partenariato con **ETRUSCAFORM S.r.l.** (cod. accr. Regionale OF0161) e **ISI MARCONI** (cod. accr. Regionale LU0605)

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse di Garanzia Giovani e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

<p>ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</p>	<p>Il progetto prevede la realizzazione di un intervento formativo biennale della durata di 2100 ore rivolto a 15 ragazzi minorenni, il cui obiettivo è quello di rendere gli allievi persone adulte e responsabili, in grado di esercitare occupazioni nell'ambito di aziende della ristorazione commerciale e collettiva, pubblici esercizi, attività ricettive tramite l'acquisizione della qualifica professionale di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti. Il percorso formativo è articolato in 31 UF, di cui 16 (300 ore) dedicate al recupero delle competenze di base (Asse dei linguaggi - Asse matematico - Asse scientifico tecnologico - Asse storico sociale), 14 (970 ore) dedicate alle materie professionalizzanti, ovvero: studio delle materie prime (teorica), elementi di tecnica commerciale (teorica), il sistema haccp, la sicurezza sui luoghi di e testimonianza dell'infortunio (teorica), lingua inglese di settore (teorica), principali allergie e intolleranze alimentari (teorica), storia e cultura della gastronomia e della cucina locale (teorica), la composizione dei menu (teorica), approvvigionamento materie prime (teorica), procedure e tecniche di conservazione e stoccaggio delle materie prime (teorica), informatica di settore (laboratorio), caratteristiche e funzionalità delle attrezzature da cucina (laboratorio), procedure di sanificazione, igienizzazione e manutenzione (laboratorio), impiattamento, decorazione e guarnizione dei piatti (laboratorio), tecniche di preparazione dei piatti (laboratorio), 1 dedicata all'Alternanza scuola/lavoro (800 ore).</p> <p>Nel rispetto delle vigenti disposizioni, parte del percorso formativo potrà essere svolta in modalità FAD.</p> <p>Totale 2070 ore - Totale accompagnamento 30 ore - Totale percorso 2100 ore.</p> <p>Il percorso verrà realizzato tra gennaio 2021 e ottobre 2022 presso le seguenti sedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aula: Via Frassina 71, Carrara (MS) • Aula e laboratorio informatico: Viale G. Galilei 36, Avenza-Carrara (MS) • Laboratorio cucina, sala e bar: Via Delle Carre 16 Massa (MS) <p>Sbocchi occupazionali: inserimento lavorativo in aziende del settore ristorativo e pubblici esercizi</p>
<p>REQUISITI DI ACCESSO E DESTINATARI</p>	<p>Età compresa tra i 15 ed i 18 anni (non compiuti) o 15 anni previo assolvimento e/o proscioglimento dall'obbligo di istruzione. Per gli stranieri è necessaria la conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune Europeo di riferimento per le lingue; in assenza di relativa certificazione le conoscenze linguistiche saranno verificate attraverso un test di ingresso in fase di selezione. Per gli stranieri non comunitari è inoltre necessaria copia del permesso di soggiorno e/o altro documento legale per i rifugiati politici.</p>
<p>SELEZIONE E RICONOSCIMENTO CREDITI IN ENTRATA</p>	<p>Qualora il numero delle domande ammissibili superi di oltre il 20% quelli previsti avvieremo la selezione che avverrà giorno 13/01/2021 sulla base di due elementi fondamentali:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Test di cultura generale: volto a verificare le competenze di base tecnico scientifiche e le competenze linguistiche. 2. Colloquio: teso a valutare dimensioni personali e verificare il grado di motivazione al corso. <p>Peso di ciascuna variabile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Test attitudinale: peso 30/100 2. Prova orale: peso 70/100 <p>Nel rispetto delle vigenti disposizioni, la selezione potrà essere svolta in modalità FAD.</p> <p>La selezione verrà effettuata presso ETRUSCAFORM, VIALE GALILEO GALILEI 36, AVENZA-CARRARA.</p> <p>Il partecipante unitamente alla domanda di iscrizione potrà allegare la certificazione delle competenze possedute, redatta dagli Istituti Scolastici di provenienza. La commissione prenderà atto delle valutazioni riportate riconoscendo all'allievo eventuali crediti formativi, che lo esonereranno dalla frequenza obbligatoria dei moduli di recupero delle competenze di base.</p> <p>A coloro invece, che non sono in possesso del certificato delle competenze verranno riconosciuti eventuali crediti solo a seguito dello svolgimento di un test per verificare le competenze dei 4 Assi. Per gli stranieri non in possesso della terza media sarà necessario frequentare in parallelo un percorso per l'acquisizione della qualificazione <u>entro il termine del progetto</u>.</p>
<p>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • CESCOT TOSCANA NORD, Via Frassina 71, Carrara (MS) dal lunedì al giovedì dalle 09.30 alle 13.00 – tel. 3938635543 Angela Giampaoli o 050/888094 Simona Ferrari • ETRUSCAFORM, Viale G. Galilei 36, Avenza-Carrara (MS) dal lunedì al venerdì dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 14.00 alle 18.00 – 0585/55322 Paola Boccardi o Sara Bertoneri <p><u>I giorni e gli orari di apertura delle sedi indicate potranno essere soggetti a variazioni in considerazione del perdurare dell'emergenza sanitaria COVID-19</u></p> <p>Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal 09/11/2020 al 23/12/2020, entro e non oltre le ore 24.00 del 23/12/2020 nelle seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • via e-mail all'indirizzo cescot@confesercentitoscaneanord.it • a mano presso gli uffici e negli orari indicati • via Raccomandata A/R all'indirizzo del Cescot Toscana Nord, Via Ponte a Piglieri 8, 56122 Pisa • via fax al numero 050/503119 <p>Il soggetto che invia la domanda per posta o email è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza</p> <p>Documenti necessari per l'iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Domanda d'iscrizione su format regionale (scaricabile dal sito www.cescottoscaneanord.it) a firma del genitore o tutore legale • Procedura di iscrizione con convocazione per la selezione controfirmata per presa visione (scaricabile con la domanda) • Copia documento d'identità in corso di validità dell'iscritto e del genitore o tutore legale • Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari) • Adesione - Patto formativo in corso di validità ovvero stipulato da oltre 60 giorni al programma Garanzia Giovani presso il Centro per l'Impiego
<p>INDICAZIONI SULLA FREQUENZA</p>	<p>La frequenza è obbligatoria; per l'ammissione all'esame di certificazione finale, è necessario raggiungere almeno il 70% di ore di frequenza (di cui almeno il 50% delle ore di stage) e superare con successo tutte le verifiche di fine UF.</p>
<p>ESAME E CERTIFICAZIONE FINALE</p>	<p>L'esame finale verterà su: prove prestazionali e colloquio orale. A seguito di superamento dell'esame finale verrà rilasciata la qualifica di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pasti e bevande (III livello EQF). In caso di mancato superamento dell'esame finale, sarà possibile ottenere la Certificazione delle Competenze acquisite e/o la Dichiarazione degli Apprendimenti.</p>