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 30/11/2021 al 07/12/2021

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 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 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, t.pieraccini@cstfirenze.it

IN CASO DI NUMERO DI DOMANDE AMMISSIBILI SUPERIORI AL NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO **LA SELEZIONE SI TERRA' IL GIORNO Venerdì 9 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