



QUANTO BASTA

Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti

approvato con DD 19486 del 25/01/2018

Agenzia Formativa VERSILIA FORMAT(cod. accr. LU 0283) capofila di ATS con

Agenzia formativa Teseo (cod. accr. LU 0333) e CPIA 1 LUCCA (cod. accr. LU 1049)

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014/2020 e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO	<p>Contenuti del corso: Acquisizione/recupero delle competenze di base (Messa a livello); Approvvigionamento materie prime; Conservazione e stoccaggio delle materie prime; Cura degli ambienti, delle attrezzature ed utensili; Distribuzione pasti e bevande; Preparazione e somministrazione di bevande e snack; Trattamento delle materie prime e dei semilavorati.</p> <p>UF di base: Lingua italiana (40 ore), Lingua inglese (90 ore), Comunicazione (50 ore), Informatica (40 ore), Matematica (40 ore), Scienze (40 ore), Storia (40 ore), Educazione civica e pari opportunità (30 ore).</p> <p>UF tecnico-professionali: Igiene e normativa igienico-sanitaria (20 ore), Prevenzione e sicurezza luoghi di lavoro (32 ore), Merceologia e scienza alimentare (30 ore), Lavorazione di base e materie prime (160 ore), Cucina di terra (140 ore), Cucina di mare (140 ore), Preparazioni speciali (100 ore), Pasticceria dolce (120 ore), Pasticceria salata (120 ore), Predisposizione del servizio (38 ore).</p> <p>Procedure di accompagnamento: 30 ore.</p> <p>Durata totale del corso: 2100 ore, di cui 650 di aula, 650 di laboratorio e 800 di alternanza scuola lavoro.</p> <p>Periodo di svolgimento: settembre 2018 – settembre 2020</p> <p>Sede di svolgimento: VERSILIA FORMAT, Via Osterietta n. 134 – Pietrasanta (LU)</p> <p>Sbocchi occupazionali: Gli allievi conseguiranno competenze professionali e saperi trasversali per lo svolgimento della professione di Addetto alla preparazione dei pasti, con previsione di impiego in ristoranti, alberghi o imprese della ristorazione collettiva. Collabora con il cuoco per la preparazione dei piatti, selezione le materie prime e prepara semilavorati, gestisce la dispensa e cura ambienti e utensili di lavoro.</p>
REQUISITI DI ACCESSO E DESTINATARI	<p>Il corso è rivolto a n. 15 giovani di età inferiore ai 18 anni, che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione e sono fuoriusciti dal sistema scolastico. Per i soggetti stranieri: conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 (certificabile tramite attestazione o test) e per i candidati stranieri extracomunitari è necessario integrare la documentazione dell'iscrizione con un copia del permesso di soggiorno in corso di validità.</p>
SELEZIONE	<p>Qualora il numero delle domande superi quello dei posti previsti, si procederà a selezione tramite criteri oggettivi di valutazione: test attitudinale scritto e colloquio conoscitivo/motivazionale. Se al termine prefissato rimanessero ancora posti disponibili le iscrizioni proseguiranno fino al raggiungimento del numero massimo. La selezione (eventuale) si terrà il 12 febbraio 2019 alle ore 10,00 presso la sede di Versilia Format, in via Osterietta n. 134 a Pietrasanta (LU). Gli allievi stranieri si dovranno presentare alle ore 9,00 dello stesso giorno per la prova di accertamento della Lingua italiana.</p> <p>In caso di selezione, sarà predisposta una graduatoria di ammissioni in cui sarà applicata la norma antidiscriminatoria (nessuno dei due sessi sarà rappresentato al di sotto del 40% e al di sopra del 60%).</p> <p>Ai partecipanti che ne faranno richiesta si prevede, previa presentazione di apposita documentazione, il riconoscimento di crediti in ingresso per le seguenti materie: lingua italiana, lingua inglese, informatica, matematica e scienze.</p>
INFORMAZIONI E ISCRIZIONI	<p>Per iscriversi sono necessari: documento di identità valido, codice fiscale, domanda d'iscrizione redatta su modulo della Regione Toscana disponibile sul sito www.versiliaformat.it e reperibile in formato cartaceo presso la sede di Versilia Format.</p> <p>Le iscrizioni saranno aperte dal 17/12/2018 al 30/01/2019 ore 13.00</p> <p>Per iscrizioni e informazioni, rivolgersi a: Versilia Format, via Osterietta n. 134, Pietrasanta (LU) tel: 0584 791455 – Fax: 0584 284440 – eMail: info@versiliaformat.it – sito Web: www.versiliaformat.it dal lunedì al venerdì ore 9,30 – 12,30</p>
FREQUENZA DEL PERCORSO	<p>Il corso è gratuito e la frequenza è obbligatoria per almeno il 70% delle ore complessive dell'intervento formativo, e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di attività di alternanza scuola lavoro.</p>
CERTIFICAZIONE FINALE	<p>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 preparazione dei pasti"</p>

