



## Corso di CUCINA TIPICA LOCALE

### (ALL INCLUSIVE)

approvato con DD 15086 del 29/09/2017 e DD 16383 del 02/11/2017

Agenzia Formativa VERSILIA FORMAT (cod. accr. LU 0283) capofila di ATS con Agenzia formativa Teseo (cod. accr. LU 0333), Serindform srl (cod. accr. MS 0057), I.I.S. "Carlo Piaggia" (cod. accr. LU 0624), I.I.S. "E. Barsanti" (cod. accr. MS 0608), I.I.S. "G. Minuto" e FEDERALBERGHI Forte dei Marmi

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

ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO	<p><b>Contenuti del percorso:</b> Sicurezza nei luoghi di lavoro nel settore ristorazione (12 ore), Normative igienico-sanitarie e procedure di autocontrollo HACCP (16 ore), Caratteristiche nutrizionali e merceologiche dei prodotti alimentari (16 ore), Tecniche base di cucina (preparazione, semilavorati, cottura) (48 ore), Tecniche di presentazione e decorazione dei piatti (40 ore), Cicli di lavoro, pianificazione e monitoraggio del servizio ristorativo (14 ore), Cucina tipica locale (39 ore), Stage (90 ore).</p> <p><b>Durata totale:</b> 275 ore, di cui 90 di stage.</p> <p><b>Periodo di svolgimento:</b> maggio 2019 – agosto 2019.</p> <p><b>Sede di svolgimento:</b> Le lezioni teoriche si svolgeranno presso la sede di Serindform, via Marina Vecchia 175, Massa (MS). Le lezioni pratiche si svolgeranno presso il Ristorante La Nò, via Arenella 36, Montignoso (MS).</p> <p><b>Sbocchi occupazionali:</b> la figura in uscita dal percorso svolge le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione di piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco. Prepara piatti semplici ed effettua operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati.</p>
REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI	<p>Il corso è rivolto a <b>n. 12 maggiorenni inattivi, inoccupati o disoccupati</b> che hanno adempiuto al diritto-dovere all'istruzione o ne sono stati prosciolti.</p> <p>Per i cittadini stranieri è richiesta la conoscenza della lingua italiana almeno livello A2 dimostrabile con la produzione di idonee certificazioni al momento dell'iscrizione o con il superamento di un test scritto in fase di selezione. Per i candidati stranieri extracomunitari è necessario integrare la documentazione dell'iscrizione con una copia del permesso di soggiorno in corso di validità.</p>
SELEZIONE	<p>Qualora il numero delle domande superi quello dei posti disponibili, si procederà ad una selezione dei partecipanti, tramite le seguenti prove: test scritto psico-attitudinale, analisi del cv, colloquio motivazionale, analisi della documentazione attestante condizione disabilità o svantaggio sociale dovuto a condizioni di povertà (soggetti appartenenti alla prima fascia ISEE). La selezione (eventuale) si svolgerà il giorno 9 maggio 2019 alle ore 10,00 presso il <b>Ristorante La Nò, via Arenella 36, Montignoso (MS)</b>.</p> <p>Alla fine della selezione sarà predisposta una graduatoria di ammissione all'interno della quale sarà garantita la presenza (eventuale) di almeno 5 donne ed una persona in condizione di svantaggio (disabilità o fasce deboli secondo ISEE).</p> <p>È previsto il riconoscimento di crediti in ingresso per le UF n. 1 Sicurezza nei luoghi di lavoro nel settore ristorazione (12 ore) e n. 2 Normative igienico-sanitarie e procedure di autocontrollo HACCP (12 ore).</p>
INFORMAZIONI E ISCRIZIONI	<p>Per iscriversi sono necessari: domanda d'iscrizione redatta su modulo della Regione Toscana (disponibile sui siti <a href="http://www.regionetoscana.it">www.regionetoscana.it</a>, <a href="http://www.serindform.it">www.serindform.it</a>, <a href="http://www.versiliaformat.it">www.versiliaformat.it</a>) e reperibile in formato cartaceo presso la sede di Serindform), documento d'identità valido, curriculum vitae aggiornato, codice fiscale, certificazione della conoscenza lingua italiana livello ALTE A2 (per i candidati stranieri che ne sono in possesso), documentazione attestante condizione di svantaggio (eventuale), certificazione delle competenze acquisite in precedenti corsi di istruzione formazione e lavoro per il riconoscimento dei crediti.</p> <p><b>Le iscrizioni saranno aperte dal 04 aprile 2019 al 6 maggio 2019 fino alle ore 18,00.</b></p> <p>Per iscrizioni e informazioni, rivolgersi a <b>Serindform</b>, via Marina Vecchia n. 175, Massa (MS).          tel: 0585 810009 – Fax: 0585 810238 – eMail: <a href="mailto:info@serindform.it">info@serindform.it</a> – sito Web: <a href="http://www.serindform.it">www.serindform.it</a>, <a href="http://www.versiliaformat.it">www.versiliaformat.it</a>          dal lunedì al venerdì ore 9,00-13,00 e 15,00-18,00.</p>
FREQUENZA DEL PERCORSO	<p><b>Il corso è gratuito.</b> 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 stage.</p>
CERTIFICAZIONE FINALE	<p>A seguito del superamento dell'esame finale verrà rilasciato il <b>Certificato di competenze</b> relativamente alle AdA/UC:          1708 - Trattamento delle materie prime e dei semilavorati          1710 - Preparazione piatti</p>