

HAPPY HOUR

Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande

approvato con D.D. 16681 del 13/10/2020

Agenzia Formativa VERSILIA FORMAT(cod. accr. OF 0304) capofila di ATS con

Agenzia formativa Teseo (cod. accr. OF 0212) e CPIA 1 LUCCA (cod. accr. IS 0067)

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

<p>ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</p>	<p>Contenuti del corso: Acquisizione/recupero delle competenze di base; 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 chiave/di base: Lingua italiana (60 ore), Lingua inglese (60 ore), Comunicazione (50 ore), Informatica (40 ore), Matematica e scienze (50 ore), Storia (50 ore), Educazione civica e pari opportunità (20 ore).</p> <p>UF tecnico-professionali: Igiene e normativa igienico-sanitaria (20 ore), Prevenzione e sicurezza luoghi di lavoro (20 ore), Merceologia e scienza alimentare (30 ore), Il ruolo e la professione (100 ore), Gestione e allestimento del servizio (280 ore), Elementi di cucina di base (200 ore), Preparazione cocktail e bevande (290 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: marzo 2021 – marzo 2023</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 ai servizi di sala e di bar, con previsione di impiego nel settore della ristorazione in ristoranti, alberghi o mense. Tale figura svolge il lavoro al buffet e al servizio ai tavoli, collabora nella realizzazione e distribuzione di pietanze e di bevande, esegue lavori di preparazione, di pulizia, di logistica e si occupa di soddisfazione della clientela. percorso e luogo svolgimento sbocchi occupazionali</p>
<p>REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</p>	<p>Il corso è rivolto a n. 15 giovani di età inferiore ai 18 anni, in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, che non sono iscritti a scuola né all'Università, che non lavorano e non seguono corsi di formazione o aggiornamento professionale, che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione, ovvero hanno frequentato la scuola per almeno 10 anni, e sono fuoriusciti dal sistema scolastico (drop out).</p> <p>Sono ammessi minori che hanno adempiuto l'obbligo di istruzione ma non hanno conseguito o non sono in grado di dimostrare di aver conseguito il titolo conclusivo del primo ciclo di istruzione, purché partecipino ad un corso finalizzato al conseguimento del titolo di licenza media successivamente all'avvio delle attività formative.</p> <p>Per i candidati 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 una copia del permesso di soggiorno in corso di validità.</p> <p>Tutti i candidati, al momento della domanda, devono essere già registrati al Programma Garanzia Giovani ed essere in possesso del Patto di Attivazione (patto di servizio), sottoscritto con il competente Centro per l'Impiego ed in corso di validità (ovvero stipulato da non oltre 60 giorni) e riportante l'indicazione dell'attivazione della misura 2B.</p>
<p>SELEZIONE</p>	<p>Qualora il numero delle domande superi quello dei posti previsti, si procederà a selezione tramite criteri oggettivi di valutazione: test scritto e colloquio conoscitivo/motivazionale. Se al termine prefissato rimanesse ancora posti disponibili le iscrizioni proseguiranno fino al raggiungimento del numero massimo.</p> <p>IL PRESENTE AVVISO HA VALORE DI CONVOCAZIONE PER L'EVENTUALE SELEZIONE.</p> <p>La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.</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>Per coloro che possiedono la "Certificazione delle competenze di base" rilasciata da un istituto superiore (Livello certificazione EQF 2 come indicato nell'accordo Stato-Regioni del 20/12/2012) si prevede un riconoscimento di crediti per le relative unità formative, commisurato ai livelli di competenza certificati fino ad un massimo di 220 ore.</p> <p>La Commissione chiamata a valutare le richieste di riconoscimento potrà richiedere chiarimenti o integrazioni, compreso un colloquio, agli interessati.</p>
<p>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</p>	<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 FINO AL 20/04/2021</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> <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>
<p>INDICAZIONI SULLA FREQUENZA DEL PERCORSO CERTIFICAZIONE FINALE</p>	<p>Al 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 pietanze e bevande"</p>