

## REGIONE TOSCANA

Utr Pisa e Siena – Settore Istruzione e Formazione

### **C.A.R.T.A. - Competenze per Addetto alla ristorazione**

**Qualifica di Addetto - livello 3EQF di qualificazione Europea per Operatore della ristorazione Indirizzo Preparazione pasti - Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti.** Graduatoria approvata con Decreto Dirigenziale n. 7932 del 25/05/2017

Formatica srl (Codice accreditamento Regione Toscana PI0386)

Bluinfo Formazione sas (Codice accreditamento Regione Toscana SI0288)

Istituto di Istruzione Superiore P. Artusi (Codice accreditamento Regione Toscana SI0619)

**N. ORE 2100**

**N. POSTI DISPONIBILI 15**

**“Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 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”**

**Finalità dell'azione:** La figura professionale dell'operatore della ristorazione (indirizzo preparazione pasti) opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva e si occupa di acquistare, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, a supporto dell'attività del cuoco, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. Predisporre ed elabora il menù.

**Possibili sbocchi occupazionali** L'Operatore della ristorazione “Indirizzo Preparazione pasti” trova impiego prevalentemente in aziende della ristorazione commerciale e collettiva, in imprese del settore ristorazione (mense di collettività, self services, mense aziendali, ristoranti, punti di ristorazione vari, ecc.).

**Contenuti del corso:** Il corso prevede 2.100 ore di formazione suddivise in:

- **Recupero di competenze di base 300 ore:** asse linguaggi, asse matematico, asse scientifico-tecnologico, asse storico-sociale,;  
- **Competenze professionalizzanti 1000 ore totali. 350 ore d'aula** (incluse 30 ore di accompagnamento): *Inglese professionale. Cibo e cultura. Igiene degli alimenti e del lavoro. La comunicazione in ambito professionale. L'organizzazione del lavoro in ambito ristorativo. Principi nutrizionali ed organolettici degli alimenti. Merceologia dei prodotti alimentari e delle bevande. Tecniche per la gestione e organizzazione del magazzino e delle scorte. Formazione Obbligatoria per Addetto ad attività alimentari complesse*  
**Formazione Obbligatoria per operatori addetti alla produzione/somministrazione di alimenti senza glutine. 650 ore di laboratorio:** *Antipasti caldi e freddi, aperitivi, finger food e breakfast. Primi piatti. Secondi di carne, pesce, vegetariani e piatti unici. Pane e pasticceria base. Costruzione del menù, abbinamenti cibo e bevande*  
**Alternanza scuola-lavoro: 800 ore**

**Periodo di svolgimento:** Febbraio 2019 – Maggio 2020

**Sede di svolgimento:** BluInfo Formazione sas Strada Massetana Romana 50/A, Siena. Il percorso formativo si articolerà in lezioni giornaliere, dal lunedì al sabato, lo stage sarà articolato settimanalmente in base agli orari effettuati dalle singole aziende, per un massimo di 8 ore giornaliere (orario spezzato).

**Requisiti minimi di accesso:** Possono partecipare al percorso i ragazzi tra i 16 ed i 18 anni, non compiuti alla data dell'iscrizione, che abbiano assolto l'obbligo d'istruzione e siano fuoriusciti dal sistema scolastico.

**Documenti richiesti:**

- domanda di iscrizione da compilarsi sul modello unificato della Regione Toscana;
- documento di identità e, per i cittadini stranieri, titolo di soggiorno;
- eventuale certificazione di competenze rilasciata dai soggetti titolari: Istituti scolastici e/o Agenzie Formative che hanno realizzato la sperimentazione dei percorsi di messa a livello.
- Dichiarazione di valore in loco o legalizzazione dei titoli di studio conseguiti all'estero;
- Per i ragazzi stranieri verrà effettuata una verifica sulle competenze linguistiche.

**Eventuali agevolazioni previste per la partecipazione al corso:** In caso di selezione sarà garantito il 50% di posti a donne che abbiano superato la prova di selezione, raggiungendo la soglia minima prevista pari a 60/100.

**Modalità di iscrizione:** La domanda di iscrizione, redatta su apposito modello della Regione, può essere scaricata al seguente link <http://www.formatica.it/progetto-carta/> compilata e consegnata:

- A mano presso Bluinfo Formazione sas, via Massetana Romana, 50/A, Siena nella persona di Tonia Manfreda;

- A/R a Formatica Scarl via A.Cocchi n.7 - 56121 Ospedaletto, Pisa (Pi) alla C.a. di Nicola Salemi.

**Le domande potranno essere presentate dal 05/12/2018 al 20/01/2019 entro e non oltre le ore 14.00 del 20/01/2018.** In caso di invio tramite posta o fax il mittente dovrà assicurarsi dell'avvenuta ricezione.

**Eventuale selezione:** Nel caso in cui le domande di iscrizione risultassero superiori al numero dei posti disponibili, sarà svolta una selezione attraverso: Test cultura generale (peso 30/100) e colloquio motivazionale (peso 70/100). La soglia minima di superamento è pari a 60/100.

**Prove finali e modalità di svolgimento:** Al termine delle attività formative di aula e di stage verrà organizzata una prova d'esame finalizzata a valutare e certificare le competenze acquisite ed a ottenere l'Attestato di Qualifica di " **Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti.** ". La frequenza al corso è obbligatoria. Non potranno essere ammessi agli esami finali coloro che non abbiano frequentato almeno il 70% delle ore del percorso formativo e almeno il 50% dello stage, che non abbiano superato ogni prova prevista in itinere a fine modulo e il percorso di messa a livello.

**Tipologia della certificazione finale:** Qualifica Professionale di “Addetto” - livello 3EQF

**Informazioni** Dott. Nicola Salemi Tel. 333/3372845 da Lunedì al Venerdì: 11.00-13.00 e dalle 14.00-19.00, [www.formatica.it](http://www.formatica.it), [salemi@formatica.it](mailto:salemi@formatica.it); C/O Bluinfo formazione sas, da Lunedì al Venerdì 10.00-12.30 e dalle 16.00-19.00 Tel. 0577/532628, [www.bluinfo.it](http://www.bluinfo.it), [formazione@bluinfo.it](mailto:formazione@bluinfo.it).

Data inizio pubblicizzazione: 05/12/2018

Firma del Legale Rappresentante

FORMATICA s.r.l.  
Via A. Cocchi, 7 - 56121 PISA  
Tel. 0577 532628 - Fax 0577 57928  
Part. IVA 04439300508