

PE.PE Preparazione Pietanze

Progetto approvato con decreto n. 19486 del 21/12/2017

Capofila di ATS: Formatica S.c.a.r.l. (PI0386)

Partner: Bluinfo Formazione S.a.s. (SI0288)

Istituto Professionale "F. Martini" (PT0557)

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

N. ORE 2100

N. POSTI DISPONIBILI 15

ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO

Il percorso prevede la realizzazione di un corso di Qualifica rivolto ai giovani drop out minorenni per **"Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti". Figura 413 del Repertorio Regionale delle Figure Professionali**

E' una professionalità che opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva.

Ore complessive: n.2100, di cui n.620 di aula, n.650 di laboratorio, n.30 Accompagnamento e n.800 di stage.

Il progetto si articolerà nelle seguenti UF: 300 ore di Recupero delle competenze di base (Asse dei linguaggi, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico, Asse storico sociale) – 35 ore di Inglese Professionale – 25 ore di Cibo e cultura – 25 ore di Igiene degli alimenti e del lavoro – 20 ore di La comunicazione in ambito professionale – 60 ore di Tecniche per la gestione e organizzazione del magazzino e delle scorte – 12 ore di Formazione Obbligatoria per addetto ad attività alimentari complesse – 8 ore di Formazione Obbligatoria per operatori addetti alla produzione/somministrazione di alimenti senza glutine – 140 ore di Primi Piatti – 40 ore di Principi nutrizionali ed organolettici degli alimenti – 60 ore di Merceologia dei prodotti alimentari e delle bevande – 90 ore di Antipasti caldi e freddi, aperitivi, finger food e breakfast – 220 ore di Secondi di carne, pesce, vegetariani e piatti unici – 120 ore di Pane e pasticceria di base – 80 ore di Costruzione del menù, abbinamenti cibo e bevande – 35 ore di L'organizzazione del lavoro in ambito ristorativo, 800 ore di alternanza scuola/lavoro, strutturata sulle due annualità (400 il 1° anno, 400 il 2°anno)

Periodo di svolgimento: Marzo 2019 – Novembre 2020

Calendario settimanale delle lezioni: dal lunedì al venerdì

Sede di svolgimento: Istituto Professionale "F. Martini", Via Galilei, 11 Montecatini Terme

REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI

I destinatari degli interventi formativi sono i giovani di età inferiore ai 18 anni che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione e che sono fuoriusciti dal sistema scolastico domiciliati in Toscana.

I giovani devono avere un'età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione al percorso.

Si richiede conoscenza della lingua italiana livello A2.

SELEZIONE

Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili (n. 15), si procederà alla selezione dei partecipanti, i quali saranno informati preventivamente circa data, orario e luogo di svolgimento. La mancata partecipazione al giorno di selezione verrà considerata rinuncia al percorso. In caso di selezione sarà garantito il 50% di posti a donne che abbiano superato la prova di selezione.

La modalità di selezione avverrà attraverso:

- Test di cultura generale: finalizzato ad accertare le caratteristiche dei candidati compatibili con la figura professionale in questione;
- Colloquio: teso a una conoscenza complessiva del candidato ed a valutare la motivazione a frequentare il corso.

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

La domanda di iscrizione, redatta su apposito modello della Regione Toscana, può essere scaricata al seguente link <http://www.formatica.it/progetto-pepe/>, compilata e consegnata a mano presso Sophia Scarl, via Fermi, 1 Pistoia, nei giorni Lun, Merc e Ven 9-13 o presso Istituto Professionale "F. Martini", via Galilei, 11 Montecatini Terme da Lun a Ven 9-13 (rivolgersi alla reception); inviata tramite e-mail a: dualepistoia@formatica.it o inviata per posta, insieme agli allegati, a: Formatica Scarl, via Gioberti, 39 56124 Pisa

PER MAGGIORI INFO: contattare Formatica Scarl: 050-580187 o Benedetta Nardi: 339 8994817

Le iscrizioni saranno aperte dal 03/12/2018 al 21/12/2018 e dal 07/01/2019 al 01/02/2019

Documenti da allegare alla domanda di iscrizione:

- la fotocopia del documento di identità del giovane e di un genitore o tutore;
- il permesso di soggiorno per i cittadini extracomunitari.

RICONOSCIMENTO CREDITI FORMATIVI IN INGRESSO

Ai partecipanti sarà somministrato un test per la valutazione delle competenze di base; sulla base dell'esito al test e della certificazione delle competenze rilasciata dalla scuola, potranno essere riconosciuti dei crediti formativi in una o più aree di apprendimento, che dispenseranno il corsista dalla frequenza totale o parziale dell'area formativa interessata.

CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di qualifica di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti". (413 RRFP)

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.