

C.O.TTO Competenze per addetto alla ristorazione

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 7932 del 25/05/2017 - Graduatoria approvata con decreto n. 19486 del 21/12/2017.

Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo e realizzato nel territorio dell'UTR di Prato

Formatica S.c.a.r.l. (PI0386) - CPIA Prato (PO0555)

“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”

Titolo del corso/attività	CO.TT.O Competenze per addetto alla ristorazione				
Tipo di attività	✓ qualifica		□ certificato di competenze		
Figura/Profilo professionale del repertorio regionale	Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti.				
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)	La figura professionale dell'operatore della ristorazione ad indirizzo preparazione pasti è una professionalità che opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Si occupa di acquistare, ricevere e controllare la merce, collaborare alla preparazione di piatti, preparare semilavorati. Predisporre ed elabora il menù. Trova impiego nelle aziende di ristorazione commerciale e di ristorazione collettiva con la funzione di aiuto cuoco.				
Contenuti didattici	Recupero competenze di base; Inglese professionale; Cibo e cultura; Igiene degli alimenti e del lavoro; Comunicazione in ambito professionale; L'organizzazione del lavoro in ambito ristorativo; Principi nutrizionali e merceologia degli alimenti; Tecniche per la gestione ed organizzazione del magazzino e delle scorte; Formazione obbligatoria per addetto ad attività alimentari complesse e per operatori addetti alla produzione/somministrazione di alimenti senza glutine; 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. Accompagnamento.				
Durata complessiva:	Totale ore 2100	formazione in aula (ore)	1300	stage (ore)	800
Periodo di svolgimento	Febbraio 2019 – Ottobre 2020				
Calendario settimanale	Le lezioni si svolgeranno dal Lunedì al Venerdì.				
Sede di svolgimento	Circolo E. Curiel - via F. Filzi, 39/m Prato – Circolo di Paperino - via dell'Alloro, 14 Prato				
Numero di partecipanti previsto	I posti disponibili all'interno del percorso sono 15.				
Requisiti di accesso dei partecipanti	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.				
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso	Certificazione delle competenze di base rilasciato dall'ultimo Istituto scolastico frequentato ed eventuale test verificante le competenze raggiunte sui 4 Assi.				
Verifiche e certificazione finali	Esame di Qualifica. Il percorso rilascia una Qualifica Professionale di III Livello. Non saranno ammessi all'esame finale coloro che non abbiano frequentato almeno il 70% delle ore previste dal percorso formativo ed almeno il 50% delle ore di stage.				
Modalità di iscrizione	La domanda di iscrizione, redatta su apposito modello, può essere scaricata al seguente link http://www.formatica.it/progetto-cotto compilata e consegnata: <ul style="list-style-type: none"> - A mano presso Circolo E. Curiel via Fabio Filzi dal Lunedì al Venerdì con orario 09.00-13.00 e 14.00-18.00. - A/R a Formatica S.c.a.r.l. via Gioberti, 39 - 56121 Pisa (Pi) alla C.a. di Nesi Martina. 				
Eventuali agevolazioni previste per la partecipazione al corso	In fase di selezione sarà prevista una priorità del 50% per le ragazze.				
Scadenza delle iscrizioni	Sarà possibile iscriversi dal 26/11/2018 al 21/12/2018 e dal 07/01/2019 al 25/01/2019. In caso di invio tramite posta il mittente dovrà assicurarsi dell'avvenuta ricezione. Non fa fede il timbro postale.				
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	Copia del documento di identità in corso di validità e Certificato delle competenze di base rilasciato dall'ultimo Istituto scolastico frequentato.				
Modalità di selezione degli iscritti	Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili, verrà realizzata una selezione attraverso: test conoscitivo: peso sull'intera prova del 30%. e colloquio motivazionale: peso sull'intera prova del 70%.				
Informazioni:	Per maggiori informazioni contattare Formatica Scarl al numero 050/577928 oppure Nesi Martina 333/3879179 oppure scrivere a info@formatica.it .				

N.B. = I dati relativi all'organizzazione del Corso possono subire variazioni.
La partecipazione al corso è gratuita