

## REGIONE TOSCANA

Direzione Istruzione e Formazione

Settore Gestione, Rendicontazione e Controlli per gli Ambiti Territoriali di Pisa e Siena

### **Eurobic Toscana Sud srl**

*codice di accreditamento regionale SI0120*

con

**Cescot Siena Società Cooperativa Esercenti** *codice di accreditamento regionale OF0015*

**S.A.I.T.E.R.** *codice di accreditamento regionale SI0378*

**Assoservizi srl** *codice di accreditamento regionale GR0427*

**IIS Bettino Ricasoli** *codice di accreditamento regionale SI0696*

**Università di Siena** *codice di accreditamento regionale SI0559*

**Consorzio Arezzo Formazione Abaco** *codice di accreditamento regionale AR0558*

**Confesercenti Siena**

**Confcommercio Siena**

*Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse 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*

*per la Qualifica per:*

### **“Addetto all’approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti”**

**(codice corso 181270)**

*nell’ambito del progetto:*

**PERVI@M**

### **Azione- FORMAZIONE PER L’INSERIMENTO LAVORATIVO (QUALIFICHE)**

**di n. 900 ore (di cui n. 390 ore di stage e 30 ore di accompagnamento) per n. 15 allievi di cui donne 8 pari al 53%  
POR Obiettivo "Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione" FSE 2014-2020**

**Azione PAD C.3.1.1.A – Obiettivo C.3.1 Accrescimento delle competenze della forza lavoro e agevolare la mobilità,  
l’inserimento/reinserimento lavorativo**

#### **Descrizione sintetica**

Figura professionale in grado 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 i semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti, di gestire la dispensa, curare gli ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili di cucina, di predisporre ed elaborare menù. Particolare attenzione sarà data alla valorizzazione del territorio e di vie ed itinerari attraverso la conoscenza delle caratteristiche dei prodotti tipici e locali e legando l’enogastronomia a storia e beni culturali e ambientali della Toscana e delle Terre di Siena Via Francigena integrando così enogastronomia con il turismo esperienziale.

#### **Contenuti didattici**

UF1 – La via Francigena: storia, cultura, tradizioni, valorizzazione;

UF2 – Caratteristiche del turismo culturale ed esperienziale: flussi e target;

UF3 – I menù;

UF4 – La cucina: ruoli, funzionamento e processi organizzativi;

UF5 – Attrezzature, utensili, utilizzo e cura;

UF6 – Sistemi di conservazione e stoccaggio;

UF7 – Alimenti e materie prime (prodotti tipici, locali, semilavorati, prodotti finiti, controlli):caratteristiche, livelli qualitativi e certificazioni, controllo e conservazione;

UF8 – Elementi di dietetica;

UF9 – Preparazione cibi freddi (antipasti e salse);

UF10 – Cucina calda;

UF11 – Dessert;

UF12 – Focus: ricettari piatti tipici e della tradizione della Via Francigena;

UF13 – Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti;

UF14 – Abbinamenti cibo/vino da filiera corta;

UF15 – Inglese in cucina;

UF16 – Sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale;

UF17 – Stage;

Accompagnamento 30 ore

### Requisiti richiesti alla data di scadenza del presente bando

Potranno partecipare al corso soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

- Essere residente in Toscana
- Avere compiuto 18 anni al momento dell'iscrizione
- Essere disoccupato, inoccupato o inattivo iscritto a uno dei Centri per l'impiego della Regione Toscana
- Aver adempiuto al diritto dovere o esserne prosciolto),

I cittadini stranieri dovranno essere in regola con il possesso del permesso di soggiorno che consente attività lavorativa e dovranno dimostrare, la conoscenza della lingua italiana (minimo livello A2) per tutti coloro che non avranno detta certificazione in sede di colloquio preliminare o di selezione dovranno dimostrare una buona padronanza della lingua italiana.

### Documenti richiesti per l'iscrizione al corso

- 1) domanda di iscrizione da compilarsi sul modello unificato della Regione Toscana;
- 2) documento di identità valido e, per i cittadini stranieri, permesso di soggiorno valido;
- 3) domanda di iscrizione al CPI ed eventuale verifica presso i CPI in caso di mancanza di chiarezza
- 4) curriculum vitae (CV)

### Selezione dei partecipanti

In caso di ricezione di un numero di domande superiore a 15, l'ammissione al corso sarà subordinata al superamento di una selezione accurata che comprenderà:

- a) Test scritto psicoattitudinale di: motivazione, Locus of Control, fronteggiamento e capacità organizzative, attenzione, capacità logico-matematiche, cultura generale; peso percentuale della prova pari al 30%
- b) Valutazione dei CV (esperienze formative e lavorative); peso percentuale della prova pari al 30%
- c) Colloquio motivazionale; peso percentuale della prova pari al 40%
- d) Test italiano solo per gli iscritti di cittadinanza non italiana per valutare il livello di conoscenza della lingua.

NOTA: Il 53% dei posti previsti è riservato a donne che saranno ammesse prioritariamente previo raggiungimento livelli di sufficienza. E' previsto, in ogni caso, un colloquio motivazionale preliminare. In tale fase potranno essere riconosciuti crediti formativi.

La selezione e/o il colloquio motivazionale si terrà il giorno **21 marzo 2019 dalle ore 08.30 presso CESCOT SIENA – SOCIETÀ COOPERATIVA ESERCENTI 53100 SIENA SS 73 LEVANTE N.10.**

### Sede del corso

**CESCOT SIENA – SOCIETÀ COOPERATIVA ESERCENTI – SS 73 LEVANTE N.10 53100 SIENA**

tel.: **0577/252234** e-mail: **formazione@confesercenti.siena.it**

**Termine di presentazione delle domande:**

**15 MARZO 2019**

**Periodo indicativo di svolgimento: Aprile 2019 – ottobre 2019**

Le domande dovranno esser trasmesse tramite raccomandata a/r o consegnate a mano presso la sede del corso. è responsabilità del candidato assicurarsi che la domanda pervenga entro il termine previsto.

N.B.: Non farà fede la data del timbro postale

### Attestazioni

Al termine del corso, previa partecipazione ad almeno il 70% delle ore di attività previste (ed almeno al 50% delle ore di stage), nonché un punteggio minimo di 60/100 in tutte le prove in itinere i partecipanti saranno ammessi all'esame per il conseguimento della qualifica.

L'esame finale consisterà in : prova tecnico pratica e colloquio

***In caso di superamento delle prove di esame sarà rilasciato un Attestato di Qualifica***

Per informazioni e richiesta modelli di domanda contattare:

**CESCOT SIENA – SOCIETÀ COOPERATIVA ESERCENTI - 53100 Siena SS 73 Levante n.10 tel.0577/252234- fax. 0577252261 - e-mail: [formazione@confesercenti.siena.it](mailto:formazione@confesercenti.siena.it)**

I modelli per la domanda di partecipazione e informazioni utili sono disponibili anche sui siti [www.regione.toscana.it](http://www.regione.toscana.it) e [www.cescot.siena.it](http://www.cescot.siena.it) e presso i *Centri per l'impiego*.

