



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

approvato con D.D. 3675 del 13/03/2019 e s.m.i e finanziato con DD 8329 del 23/04/2021

Capofila **Per-Corso Agenzia formativa srl impresa sociale** (cod. accr. regionale OF0050) partner **CPIA 1 LUCCA** E **ISI BARGA**

**Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con risorse POR FSE 2014-2020 percorsi di istruzione e formazione professionale per adulti disoccupati**

<p><b>ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</b></p>	<p>Obiettivo del corso è quello di formare la figura professionale dell' "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande". Contenuti: Comunicazione nella madrelingua - Italiano. Comunicazione nelle lingue straniere- Inglese. Competenze sociali e civiche. 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. Al termine è previsto un esame per il rilascio della qualifica professionale.</p>
<p><b>DURATA E SEDE DEL PERCORSO</b></p>	<p>Il corso di 900 ore sarà così strutturato: 570 ore di formazione sia teorica che pratica, 30 ore di accompagnamento (8 individuali e 22 di gruppo) e 300 ore di stage. L'inizio è previsto per il mese di ottobre e termine entro luglio 2022. Sede: ISI BARGA via dell'acquedotto 18 Barga, 550451 (Lu)</p>
<p><b>SBOCCHI OCCUPAZIONALI REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</b></p>	<p>Le richieste di camerieri e barman sono indicate da qualificati osservatori come altamente in crescita nel mondo della ristorazione e nell'ambito territoriale della Valle del Serchio le richieste di lavoro in questo specifico settore sono numerosissime e non sempre gli imprenditori riescono a reperire sul mercato locale personale di qualità. Destinatari sono cittadine/i: inattive/i, inoccupate/i, disoccupate/i; residenti o domiciliate/i in un comune della Regione Toscana; oltre i 18 anni di età; che hanno già adempiuto all'obbligo di istruzione. Sono previsti n.12 allievi.</p>
<p><b>MODALITA' DI SELEZIONE</b></p>	<p>Il progetto si propone di rispettare la norma antidiscriminatoria. In presenza di una domanda di partecipazione superiore al numero previsto, il progetto prevede l'attivazione di procedure di selezione a garanzia che nessuno dei due sessi sia rappresentato al di sotto del 40% e al di sopra del 60%.  Qualora il numero di domande ammissibili superi di oltre il 20% quello dei posti previsti, sarà attivata una procedura di selezione. Le prove saranno oggettive e permetteranno di selezionare le persone più orientate verso il percorso e in grado di seguirlo in maniera proficua; verranno valutate l'impegno di frequenza, in rapporto alle tante ore di frequenza, alla costanza con cui è necessario partecipare, all'attività di studio e di approfondimento che viene richiesta necessariamente; per questo è importante indagare sulle reali motivazioni dei candidati e sulla loro determinazione a lavorare nel settore; il progetto prevede inoltre il coinvolgimento delle imprese, è quindi prevista la partecipazione alle fase di selezione di esperti provenienti dal mondo del lavoro al fine di mettere a fuoco nei partecipanti le peculiarità personali richieste dal settore.</p>
<p><b>RICONOSCIMENTO CREDITI IN INGRESSO</b></p>	<p>In fase di iscrizione l'allievo potrà fare richiesta di riconoscimento crediti formativi compilando l'apposito modulo predisposto e che conterrà, oltre ai dati anagrafici dell'allievo: 1)l'elenco dei titoli formativi attinenti alla competenza per la quale si richiede il credito (con l'indicazione del periodo di svolgimento e della durata), 2)eventuali esperienze lavorative nel settore (con l'indicazione del periodo di svolgimento e della durata; 3)eventuali capacità e abilità acquisite in contesi non formali (con l'indicazione del contesto di acquisizione e delle caratteristiche specifiche); 4)eventuali crediti formativi richiesti. L'accertamento dei crediti viene effettuato a mezzo colloquio individuale impostato sulla base di una griglia di valutazione predisposta ad hoc dalla commissione e che potrà prevedere la somministrazione di prove tecnico pratiche al fine di valutare l'effettivo presidio della competenza.</p>
<p><b>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</b></p>	<p>Per iscriversi è necessario: domanda d'iscrizione della Regione Toscana; documento di identità valido, codice fiscale, dichiarazione sostitutiva di certificazione che attesti il possesso dei requisiti richiesti e di eventuali condizioni di priorità. La documentazione può essere scaricata dal sito <a href="http://www.per-corso.it">www.per-corso.it</a> oppure richiesta direttamente alla sede dell'Agenzia.</p>
<p><b>INDICAZIONI SULLA FREQUENZA DEL PERCORSO CERTIFICAZIONE FINALE</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Le iscrizioni saranno aperte dal 01/09/2021 al 30/09/2021</b></p> <p>Per informazioni e raccolta iscrizioni rivolgersi dal lunedì al giovedì dalle ore 9 alle 16 e il venerdì dalle ore 9 alle 12 a: Agenzia Per-corso Tel. 0583/33.33.05 Tel 3339349132 o mail: <a href="mailto:f.piagentini@per-corso.it">f.piagentini@per-corso.it</a></p> <p>La frequenza delle lezioni è obbligatoria per almeno il 70% delle ore complessive dell'intervento formativo e all'interno di tale percentuale, per almeno il 50% delle ore di attività di stage in azienda). A 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 (412) III livello EQF. Per gli allievi che non superano l'esame verrà rilasciata la dichiarazione degli apprendimenti e/o la certificazione delle competenze</p>

