

“SAPORI: operatore della ristorazione Indirizzo Preparazione pasti”

approvato con DD 19486 del 21/12/2017

Agenzia Formativa Capofila Fo.Ri.Um. S.C.(cod. accr. Reg. PI0477)

Partner: Formatica Scarl (cod. accr. Regionale PI0386), Copernico scarl (cod. accr. Reg.PI0007) Cescot Toscana Nord S.R.L (cod. accr. PI0414) CPIA 1 PISA – Centro Provinciale Istruzione Adulti (cod. accr. Reg. IS0001)), ITC C. Cattaneo (cod. accr. Reg. PI0606)

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

Finalità e Obiettivi	Il progetto prevede la realizzazione di un intervento formativo biennale della durata di 2100 ore e rivolto a 15 ragazzi minorenni. Il corso è finalizzato al conseguimento della qualifica professionale di “Operatore della ristorazione Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (Figura n. 413) ”
Articolazione e Contenuti del Percorso Formativo	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) - Qualità e sicurezza (teorica) 36 ore, Formazione obbligatoria per addetto alle attività alimentari complesse (teorica) 12 ore, Informatica di base e internet (teorica) 40 ore, Lingua inglese di settore (teorica) 42 ore, Lingua francese di settore (teorica) 30 ore, Lavoro in team: collaborazione e motivazione (teorica) 42 ore, La progettazione dell'attività ristorativa (teorica) 40 ore, Elementi di merceologia ed erbe aromatiche e trattamento materie prime (teorica) 48 ore, Principali allergie ed intolleranze alimentari (teorica) 30 ore Organizzare servizi, reparti e personale (laboratorio) 44 ore, La preparazione dei piatti (laboratorio) 126 ore I principali sistemi di cottura (laboratorio) 88 ore, Strumenti e attrezzature (laboratorio) 80 ore La composizione dei menù (laboratorio) 92 ore, La contabilità' di cucina (laboratorio) 34 ore, Tecniche culinarie e abbinamento cibo vino (laboratorio) 52 ore, La cucina locale (laboratorio) 86 ore, Attività' di catering e banqueting (laboratorio) 48 ore) - 800 ore Alternanza scuola/lavoro - 30 ore di Accompagnamento
Sede e Periodo di Svolgimento	Il percorso verrà realizzato tra novembre 2018 e giugno 2020 presso: Fo.ri.um. Società Cooperativa via del Bosco n. 264/F – 56029 Santa Croce sull'Arno (PI), Istituto Tecnico Statale "Carlo Cattaneo" Via Catena n. 3 - 56028 San Miniato (PI); Laboratori presso Fo.ri.um. Società Cooperativa via Ilaria Alpi 14/16- 56028 San Miniato (PI)
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 (permanenza per almeno di 10 anni) e che sono fuoriusciti dal sistema scolastico. I giovani devono avere un'età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione al percorso.
Selezione	Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti 15 disponibili , verrà realizzata, una selezione attraverso: <ul style="list-style-type: none"> • Test conoscitivo: peso sull'intera prova del 30%. • Colloquio motivazionale: peso sull'intera prova del 70%. La selezione verrà effettuata presso FO.RI.UM. S.c. Via Del Bosco, 264/F - S. Croce s/Arno (PI) il 30/10/2018
Informazioni e Iscrizioni	La domanda di iscrizione, redatta su apposito modello, può essere scaricata ai seguenti link http://www.forium.it/ compilata e consegnata a mano, inviata per posta, o via fax insieme agli allegati presso: <ul style="list-style-type: none"> • FO.RI.UM. S.c. Via Del Bosco, 264/F - S. Croce s/Arno (PI) Tel. 0571 360069 info@forium.it Referente: Cinzia Mastromarino • Formatica Scarl Via Gioberti 39 c/o Officine Garibaldi – Pisa (PI) Tel. 050 580187 Fax 050 577928 Referente: Giulia Tramonti • Cescot Toscana Nord S.r.l. Via Ponte a Piglieri 8 Pisa (PI) Orario 09-13 lun-ven Tel. 050 888080/888094 - fax 050 503119 Referente: Simona Ferrari Email cescot@confesercentitoscananord.it • IPSAR G. MATTEOTTI, Via Garibaldi 192, Pisa, dal lunedì al sabato dalle 10.30 alle 12.30 – tel. 050/941026 Letizia Lami • Copernico S.c.a r.l. Via Carducci 39, Loc. La Fontina, Ghezzano, San Giuliano Terme (PI) Tel. 050 876326 Fax 050 876595 Referente: Francesca Laura Suraci

	<p>Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal giorno 09/07/2018 al giorno 14/09/2018 (con sospensione del periodo dal 11/08/2018 al 02/09/2018) e dal 15/09/2018 al 26/10/2018 entro e non oltre le ore 18 per chiusura della struttura e per concessa proroga iscrizioni nelle seguenti modalità:</p> <p>Il soggetto che invia la domanda per posta/fax è responsabile del suo arrivo all’Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale. Si consiglia di contattare telefonicamente sempre gli uffici prima di recarvisi per assicurarsi che non siano temporaneamente chiusi a causa degli orari estivi.</p> <p>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la fotocopia del documento di identità - il permesso di soggiorno per i cittadini extracomunitari; - il Certificato delle competenze di base rilasciato dall’ultimo Istituto frequentato
Indicazioni sulla Frequenza	<p>La frequenza è obbligatoria: per l'ammissione all'esame di certificazione finale, è necessario raggiungere almeno il 70% di ore di frequenza (di cui almeno il 50% delle ore di alternanza scuola lavoro) e superare con successo tutte le verifiche di fine UF.</p>
Certificazione Finale	<p>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 preparazione dei pasti” (Figura n. 413) (Livello III EQF). In caso di mancato superamento dell'esame finale, sarà possibile ottenere la Certificazione delle Competenze acquisite e/o la Dichiarazione degli Apprendimenti.</p>