

Tu, al centro dei nostri obiettivi



**IN PARTENZA DA
LUGLIO 2019**



CORSO INTERAMENTE GRATUITO

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014/2020



DESTINATARI

Il corso è rivolto a 12 persone (di cui almeno il 50% donne) – Numero 6.



PERCORSO PROFESSIONALIZZANTE

Il progetto realizza un percorso professionalizzante finalizzato al rilascio della qualifica professionale di *"Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti"*, figura professionale inserita nel Repertorio delle Figure Professionali della Regione Toscana.



CERTIFICAZIONI FINALI

Il percorso formativo si conclude con il rilascio di una delle seguenti attestazioni:

→→→ *Qualifica professionale della figura di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti*

A.P.P.E.T.I.T.O.

**ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO
DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E
TRATTAMENTO DELLA MATERIE PRIME
E ALLA PREPARAZIONE**

SEDE DI SVOLGIMENTO:

FO.RI.UM. Sc
Via Del Bosco, 264/F
S.Croce s/Arno (PI)

LABORATORIO DI CUCINA

Via Ilaria Alpi 14/16
San Miniato (PI)

ISCRIZIONI

dal giorno **11/06/2019** entro e non
oltre le ore 18.00 del **30/06/2019**

INFORMAZIONI:

FO.RI.UM. SC
dal Lunedì al Venerdì 9.00 - 18.00
☎ 0571 360069 @ info@forium.it

A.P.P.E.T.I.T.O.

Graduatoria approvata con approvato con D.D. n. 8454 del
24/05/2018 Fo.Ri.Um. Società Cooperativa (codice di
accreditamento regionale PI0477)

ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO
DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E
TRATTAMENTO DELLA MATERIE PRIME
E ALLA PREPARAZIONE

INDICAZIONI SULLA FREQUENZA DEL PERCORSO

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 stage) e superare con successo tutte le verifiche di fine UF.

CERTIFICAZIONE FINALE

Il percorso formativo si conclude con il rilascio di una delle seguenti attestazioni:
Qualifica professionale della figura di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti

 **Certificato di competenze relativo alle Unità di Competenze di cui il candidato ha dimostrato il possesso, come da modello regionale definito nella DGR 532/2009 e s.m.i.;**

 **Dichiarazione degli apprendimenti, relativamente al percorso svolto, da utilizzare come credito formativo, nel caso in cui il candidato non abbia superato nessuna delle prove previste.**

DESTINATARI

Il corso è rivolto a 12 persone (di cui almeno il 50% donne) – Numero 6.

Essi devono presentare le seguenti caratteristiche:

-  essere disoccupati, inoccupati, inattivi iscritti a uno dei Centri per l'Impiego della Regione Toscana ai sensi della normativa vigente;
-  essere residenti o domiciliati in un comune della regione Toscana; se cittadini non comunitari,
-  essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa;
-  aver compiuto i 18 anni di età.

ESAME FINALE

L'esame finale sarà strutturato in: test scritto, prova tecnico-pratica e colloquio.

ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO

Il percorso formativo intende approfondire le conoscenze tecnico professionali inerenti l'intero processo di produzione (dal reperimento materie prime al prodotto elaborato) di piatti cucinati e prodotti per catering e banqueting.

Il percorso della durata di 900 ore di cui 300 di stage e 30 di accompagnamento orientativo, composta da 5 ADA/UC:

- 1) **Approvvigionamento materie prime** (UC 1703)
- 2) **Conservazione e stoccaggio delle materie prime** (UC 1706)
- 3) **Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili** (UC 1707)
- 4) **Predisposizione di menù semplici** (UC 1696)
- 5) **Preparazione piatti** (UC 1710)
- 6) **Trattamento delle materie prime e dei semilavorati** (UC 1708)

 Alla fine del percorso i partecipanti saranno 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 semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. Predisporre ed elabora il menù

EVENTUALE MODALITÀ DI RICONOSCIMENTO CREDITI INGRESSO

I soggetti al momento dell'iscrizione al corso possono fare richiesta di riconoscimento di crediti formativi allegando idonea documentazione. I crediti in entrata verranno certificati da apposita commissione di valutazione, attraverso la verifica della documentazione formale rilasciata dagli Istituti Scolastici o attraverso la somministrazione di un test scritto. E' infatti possibile richiedere il riconoscimento di crediti in ingresso per le competenze di base dei quattro assi culturali. Tale riconoscimento darà diritto all'esonero dalla partecipazione alle lezioni nelle quali il credito è stato riconosciuto.

SELEZIONE

Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili, verrà realizzata, **in data 03/07/2019** una selezione attraverso: *Valutazione Curriculum – max 20 punti, Test scritto tecnico-culturale – max 30 punti, Colloquio motivazionale individuale in forma libera – max 50 punti.* La selezione verrà effettuata presso l'Agenzia FORIUM Sc presso Via Del Bosco, 264/F – 56029 S. Croce s/Arno (Pi) I candidati **dovranno presentarsi il giorno 03/07/2019 alle ore 14:00**, muniti di documento di riconoscimento in corso di validità. La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Informazioni e iscrizioni presso:

FO.RI.UM. Sc Via Del Bosco, 264/F - S. Croce s/Arno (Pi) Tel. 0571 360069 info@forum.it Referente: Monica Campo

Le domande di iscrizione potranno essere presentate nelle seguenti modalità:

- a mano presso gli uffici e negli orari indicati
- via e-mail all'indirizzo info@forum.it
- posta raccomandata presso l'ufficio di Fo.Ri.Um. Sc – Via Del Bosco, 264/F – 56029 S. Croce s/Arno (Pi) . Il soggetto che invia la domanda email è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.

Documenti necessari per l'iscrizione:

- Domanda d'iscrizione su format regionale (scaricabile dal sito www.forium.it)
- Copia documento d'identità in corso di validità;
- Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari)
- Curriculum vitae redatto in formato europeo