

La Provincia di Massa-Carrara e Ial Toscana (accr. Reg. n° F10018) capofila di ATI con **Cedit s.cons.r.l.** (accr. Reg. n° F10039) e **SO.GE.SE.TER. srl** (accr. Reg. n° LU0466), ai sensi della L.R. N.32/02 e s.m.i., e a seguito dell'approvazione della Determinazione Dirigenziale n. 4297 del 17/12/2014, informano che sarà attivato il seguente corso di formazione drop-out

## Mangia & Bevi

# ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE

DELLA DURATA DI N. 2.100 ORE

(di cui 22 ore di accompagnamento di gruppo, 8 ore di accompagnamento individuale 705 ore di teoria, 735 ore di pratica e 630 ore di stage)

che si terrà nel periodo: Maggio 2015 - Dicembre 2016

PER N. 15 ALLIEVI (con riserva di n. 6 posti per le donne e n. 2 posti per i soggetti svantaggiati)

SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO: "Il Caveau del Teatro" - Piazza del Teatro, 4 - 54027 Pontremoli (MS)

TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE: 5 Maggio 2015

**DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:** E' un progetto di formazione professionale finalizzato all'assolvimento del diritto - dovere all'istruzione e formazione professionale, rivolto a 15 ragazzi e ragazze sotto i 18 anni che hanno adempiuto l'obbligo scolastico iscritti attraverso il portale regionale o quello nazionale al piano Garanzia Giovani. L'intervento è finalizzato al conseguimento della qualifica professionale di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande (RRFP 412)". Lo scopo dell'intervento formativo è quello di rendere gli allievi persone adulte e responsabili, pronte ad avvalersi degli strumenti culturali che l'attività di messa a livello saprà trasmettergli ed in grado di esercitare con passione e professionalità occupazioni nell'ambito della ristorazione con particolare riferimento a pubblici esercizi ed attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla preparazione e somministrazione di pasti e di prodotti da bar, con competenze nella realizzazione del servizio sala/bar. Il percorso ha l'obiettivo di fornire le conoscenze/competenze professionali tipiche della figura professionale in oggetto attraverso un percorso formativo con contenuti teorici, pratici e di laboratorio ed uno stage operativo mirato allo sviluppo delle capacità lavorative. L'architettura progettuale ha uno spiccato orientamento pratico, garantito dalla presenza di docenti/esperti provenienti dall'ambito della ristorazione e degli esercizi pubblici che con la loro testimonianza faciliteranno l'acquisizione nei corsisti di competenze e buone prassi nelle due aree disciplinate relative alla ristorazione e sala e bar.

**REQUISITI MINIMI DI ACCESSO:** Giovani di età inferiore ai 18 anni (non ancora compiuti alla data di iscrizione), che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione e sono fuoriusciti dal sistema scolastico (drop-out) e siano iscritti al piano "Garanzia Giovani" attraverso il portale regionale [webs.rete.toscana.it/idol/garanziegiovani/index.html](http://webs.rete.toscana.it/idol/garanziegiovani/index.html) o il portale nazionale [www.garanziegiovani.gov.it](http://www.garanziegiovani.gov.it) e che abbiano sottoscritto il patto di attivazione (patto di servizio) con il competente centro per l'impiego. Si riserva una quota parte al 40% dei posti disponibili (6 persone) alle donne. Nel rispetto della norma antidiscriminatoria, nella platea degli utenti nessuno dei due sessi dovrà essere rappresentato al di sotto del 40% o al di sopra del 60%. Una quota del 13% dei posti disponibili (2 su 15 posti) è riservata a soggetti svantaggiati, così come inteso nel POR 2007-2013: persone disabili e altri individui in condizione di svantaggio compresi le persone inquadabili nei fenomeni di nuova povertà (soggetti privi di sostegno familiare). Nel caso di cittadini non appartenenti all'U.E. è necessario il possesso di regolare permesso di soggiorno. Nel caso di candidati di madrelingua non italiana è richiesta la conoscenza della lingua italiana ad un livello che assicuri la comprensione dei contenuti del corso corrispondente al livello A2, tale conoscenza verrà accertata tramite prova solo nel caso non sia presente la documentazione CILS come da nota della R.T. Prot. n. 321145/9.060.030.10 del 29/11/2012.

**STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO:** Il percorso formativo ha una durata complessiva di 2.100, suddiviso in 2 annualità, ore ed è articolato in 705 ore di lezioni didattiche, 735 ore di laboratorio e 630 ore di stage a cui si aggiungono 30 ore di accompagnamento per allievo (di cui 22 di gruppo e 8 individuali). Le ore saranno così ripartite: 368 dedicate al recupero delle competenze di base (messa a livello - campo base), 1072 alle competenze tecnico-professionali (percorso professionalizzante). Il corso si articola nelle seguenti UF: Approvvigionamento, conservazione e stoccaggio delle materie prime (130 ore); Merceologia degli alimenti e normativa del settore (150 ore); Attrezzature, strumenti e utensili di lavoro (140 ore); Distribuzione di pasti e bevande (160 ore); Preparazione di pasti caldi e freddi (190 ore); Preparazione bevande e tecniche di presentazione (138 ore); Comunicazione e tecniche di vendita (164 ore); La fabbrica delle parole - Asse dei linguaggi (140 ore); La matematica e la geometria nella vita quotidiana - asse logico matematico (48 ore); Il mio amico Einstein - asse scientifico tecnologico (68 ore); A spasso nel tempo/timeline - asse storico sociale (112 ore); Stage della durata complessiva di 630 ore.

**DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE:** Domanda di iscrizione su apposito modello regionale, documento d'identità in corso di validità, fotocopia del codice fiscale, curriculum vitae, documentazione rilasciata dal Centro per l'Impiego. Se posseduti: per i cittadini stranieri certificazione conoscenza della lingua italiana.

**MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE:** Le domande di iscrizione, debitamente compilate sull'apposito modulo in regola con la vigente normativa sull'imposta di bollo, e corredate dai documenti sopra richiesti e da fotocopia del documento di identità dovranno essere presentate presso la sede dell'Agenzia formativa Ial Toscana (presso Cisl) Via XX Settembre, 23 54011 Aulla (MS) Telefono 0187.420518 email [ialmassa@ialtoscana.it](mailto:ialmassa@ialtoscana.it) dal giorno **07/04/2015** al giorno **05/05/2015** nelle giornate di lunedì dalle 9.00 alle 13.00, martedì dalle 9.00 alle 13.00 e mercoledì dalle 15.00 alle 18.00.

I modelli per l'iscrizione si possono trovare presso l'Agenzia Formativa oppure sul sito internet della Provincia [www.provincia.ms.it](http://www.provincia.ms.it).

La presentazione può avvenire (a mano, per posta o per fax al n. 0187.420518). Il soggetto che invia la domanda per posta o per fax è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.

**INFORMAZIONI:** c/o Agenzia formativa Ial Toscana dal **07/04/2015** al **05/05/2015** nelle giornate di lunedì con orario 9.00-13.00, martedì con orario 9.00-13.00 e mercoledì con orario 15.00-18.00 e c/o **Sportelli Orientamento della Provincia di Massa-Carrara:** Via delle Carre 55 tel. 0585 816651/652 - Carrara: V.le XX Settembre 3 tel. 0585 8484212 - Aulla: Via Pisacane 3 tel. 0187 4223201/221.

**MODALITA' DI SELEZIONE:** Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili, verrà effettuata una selezione mediante procedure che prevedono: a) prova tecnico-pratica, b) test, c) colloquio motivazionale che si terrà il giorno **11/05/2015** alle ore **9.00** presso "Il Caveau del Teatro" - Piazza del Teatro, 4 - 54027 Pontremoli (MS). I candidati dovranno presentarsi muniti di un valido documento di identità. La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso. La graduatoria degli ammessi sarà redatta in base ai seguenti criteri: ponderazione delle prove effettuate, posti riservati (13% pari a numero 2 posti) a favore di soggetti svantaggiati ed il rispetto della norma antidiscriminatoria (nessuno dei due sessi è rappresentato per meno del 40% e per più del 60%). La graduatoria sarà esposta il giorno **13/05/2015** dalle ore **10.00** presso Ial Toscana (presso Cisl) Via XX Settembre, 23 54011 Aulla (MS).

E' sempre fatta salva la facoltà della Provincia di non dare avvio all'attività quando non venga raggiunto il numero previsto di allievi.

Ai sensi della normativa vigente, nel caso in cui l'attività formativa sia già iniziata, ma non sia stato superato il 10% delle ore di formazione previste dal presente avviso, i posti ancora disponibili o che si rendessero disponibili a causa di rinunce, potranno essere coperti anch'essi, nel rispetto dell'eventuale graduatoria di selezione oppure delle domande pervenute dopo la scadenza dei termini previsti.

**MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI:** I partecipanti avranno la possibilità di ottenere il riconoscimento dei crediti formativi in entrata. Ogni candidato che vorrà avvalersi di questa opportunità dovrà presentare la documentazione inerente il possesso della certificazione delle competenze di base rilasciata ai sensi del DM 139/07 relativamente ad uno o più degli assi di riferimento. La Commissione prenderà in esame la documentazione presentata dai candidati e determinerà il riconoscimento di eventuali crediti e la conseguente dispensa a frequentare le ore di formazione relative a quelle competenze di base già in possesso della persona. L'accertamento delle competenze in entrata riguarderà esclusivamente quelle riferibili alle competenze di base. In conseguenza sarà loro riconosciuto l'esonero dal frequentare le ore relative all'interno delle singole UF.

**PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Al termine del percorso formativo gli allievi sosterranno l'esame finale finalizzato a valutare e certificare le competenze acquisite. L'esame finale di qualifica sarà strutturato su 3 prove: prova scritta, prova orale/colloquio e prova pratica di simulazione.

Per l'ammissione all'esame finale è necessaria la frequenza di almeno il 70% delle ore previste ed almeno il 50% delle ore di stage.

**CERTIFICAZIONE FINALE:** Qualifica di "Operatore della ristorazione - Servizi di sala e bar" come da accordi siglati in Conferenza Stato/Regioni del 29/04/2010 e del Repertorio nazionale dell'offerta formativa di leFP di cui all'accordo del 27/07/2011 e dell'accordo del 19/01/2012. Valido a livello nazionale ed europeo, corrispondente al II° livello, ai sensi della L. 845/78 e della L.R. 32/02. In caso di non raggiungimento della qualifica sarà rilasciata, previa richiesta del candidato, una dichiarazione degli apprendimenti.

IL PRESENTE AVVISO HA VALORE DI CONVOCAZIONE  
LA FREQUENZA AL CORSO E' OBBLIGATORIA

IL CORSO FINANZIATO DALLA REGIONE TOSCANA CON IL CONTRIBUTO DEL FONDO SOCIALE EUROPEO  
E' COMPLETAMENTE GRATUITO



