

PATE' - Corso per operatore ai servizi di ristorazione – preparazione pasti

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 5259 del 21/06/2016 - Graduatoria approvata con decreto n. 15005 del 16/12/2016. Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo e realizzato nel territorio dell'UTR di Firenze e organizzato da IAL TOSCANA srl Impresa Sociale (cod. accreditamento F10018) in partenariato con IPSSEO A Aurelio Saffi (cod. accreditamento F10536) e Centro Studi La Base di San Lorenzo (cod. accreditamento F10296)

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

Titolo del corso	Corso per operatore ai servizi di ristorazione – preparazione pasti
Tipo di attività	Corso di qualifica
Figura professionale del repertorio regionale	Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)	In uscita al percorso formativo, l'allievo è 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, gestire la dispensa, curare gli ambienti, i macchinari, le attrezzature e gli utensili della cucina, predisporre ed elaborare il menù. Sbocchi occupazionali: lavoro dipendente con la funzione di aiuto cuoco sia in aziende di ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione ecc.) sia in aziende della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante, ecc.)
Contenuti didattici	UF di BASE: "La fabbrica delle parole" – Asse dei Linguaggi; "La matematica e la geometria nella vita quotidiana" – Asse Logico Matematico; "Il mio amico Einstein" – Asse Scientifico Tecnologico; "A spasso nel tempo – Time line" – Asse Storico Sociale. UF TECNICO-PROFESSIONALI: "Approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime", "Normativa sulla somministrazione degli alimenti e sull'igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro", "Attrezzature, strumenti e utensili", "Menu e abbinamento cibo-vino", "Preparazione piatti", "Street food e prodotti tipici locali", "Allergie e intolleranze alimentari".
Durata complessiva:	Totale ore: 2100 di cui: aula (650 ore) - laboratorio (650 ore) - stage (800 ore)
Periodo di svolgimento	Giugno 2017- Giugno 2019
Calendario settimanale	Tutti i giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle 13.30
Sede di svolgimento	Via dei Pucci, 11 Firenze (aula) – Via delle Panche, 212 Firenze (laboratorio)
Numero di partecipanti previsto	15 allievi/e
Requisiti di accesso dei partecipanti	Assolvimento dell'obbligo di istruzione, età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione al percorso, fuoriuscita dal sistema scolastico
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso	I candidati potranno fare formale richiesta di riconoscimento di eventuali crediti formativi allegando alla domanda di iscrizione idonea documentazione comprovante le competenze già possedute (attestati, dichiarazioni di apprendimento). Potranno essere richieste integrazioni alla documentazione presentata.
Verifiche e certificazione finali	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"
Modalità di iscrizione	Le domande di iscrizione vengono redatte su apposito modulo scaricabile dai siti www.ialtoscana.it e www.labase.it e/o reperibile presso le agenzie formative indicate.
Scadenza delle iscrizioni	Le iscrizioni saranno aperte dal 10 maggio 2017 al 9 giugno 2017
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	Documento di identità valido e codice fiscale dell'allievo/a e del genitore/tutore.
Modalità di selezione degli iscritti	Test psico-attitudinale e colloquio motivazionale. La selezione si svolgerà il giorno 26 giugno 2017 con le seguenti modalità: test scritto per tutti i partecipanti alle ore 9.30 , a seguire i colloqui individuali in base all'ordine di presentazione dei candidati che sarà stabilito dopo il test. I colloqui proseguiranno il giorno successivo alle ore 9.30. Sede della selezione: C.S. La Base di San Lorenzo, via dei Pucci, 11 a Firenze
Informazioni:	Per le informazioni rivolgersi a: IAL Toscana srl – Impresa sociale Via B. Dei, 2/A FI: dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 17.30 Email: ialtoscana@ialtoscana.it - Tel: 0553215240 Centro Studi La Base di San Lorenzo via de' Pucci 11 FI: dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 17.30 Email: info@labase.it - Tel: 055289977 IPSSEO A.Saffi Via del Mezzetta, 15 FI Email: istitutoalberghierosaffi@virgilio.it
Referente:	Elisabetta Grossi E.mail: elisabetta.grossi@cisl.it

N.B. = I dati relativi all'organizzazione del Corso possono subire variazioni.