



La REGIONE TOSCANA e l'agenzia formativa CESCOT FIRENZE SRL (FI0336) capofila di ATS con SCUOLA ITALIANA TURISMO (OF0089), CESCOT PISTOIA SRL (PT0405), CESCOT SIENA SOC. COOP. ESERCENTI (SI092), A.FO.RI.S.MA. SOC. COOP. (PI0114), CO.SVI.G. SRL (GR0697), CESCOT PRATO SRL (PO0377), ISTITUTO PROFESSIONALE G. CASELLI (SI0668) e CONFESERCENTI METROPOLITANA FIRENZE in attuazione dei Decreti Dirigenziali n. 15086 del 29/09/2017 e n. 16383 del 02/11/2017 informano che nell'ambito del progetto di formazione strategica S.TRA.DE - STRATEGIC TRAINING & TOURISM DEVELOPMENT sarà attivato il seguente corso di certificazione delle competenze (livello 3EQF), CP 189412

FOOD & BEVERAGE: GESTIONE DEI SERVIZI NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE

Aree di attività / UC del repertorio regionale	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Distribuzione pasti e bevande - UC 1711 ➤ Preparazione e somministrazione di bevande e snack - UC 1712 ➤ Accoglienza partecipanti all'evento - UC 235 				
Finalità, obiettivi, contenuti e sbocchi occupazionali	<p>In Italia, così come in Toscana, si avverte sempre più la necessità di poter disporre di figure professionali all'altezza di accogliere e soddisfare con la necessaria professionalità ed il dovuto garbo i flussi turistici, soprattutto stranieri, che ogni anno visitano il nostro paese alla ricerca di cultura, relax e buon cibo.</p> <p>L'ospitalità è un concetto astratto non più sostenibile con il semplice savoir faire degli italiani, sorridenti e simpatici. L'accoglienza turistica, includendo in questo concetto anche quella enogastronomica, non si improvvisa, ma deve essere adeguatamente studiata e sviluppata.</p> <p>In tale ottica, l'obiettivo del progetto è il miglioramento e la riqualificazione del servizio al cliente delle strutture ristorative e di somministrazione presenti sul territorio attraverso la formazione di personale qualificato, di non facile reperibilità che sappiano operare, anche in strutture di livello, in sinergia con lo staff di cucina o il maitre e al contempo svolgere adeguata attività di accoglienza al cliente (servizio sala / bar).</p> <p>Il corso, altamente professionalizzante, è finalizzato all'inserimento lavorativo ed è indirizzato a tutti coloro che vogliono intraprendere il cammino per diventare professionisti della ristorazione.</p> <p>La professionalità acquisita al termine del corso è spendibile su diversi fronti quali imprese della ristorazione, aziende di banqueting, catering, catene alberghiere con servizio ristorante o grandi ristoranti strutturati, navi da crociera, trattorie, pizzerie e piccoli ristoranti in genere.</p>				
Modalità attuative	Totale ore 380	Formazione in aula /laboratorio (ore)	190	Stage (ore)	190
Periodo di svolgimento	Marzo 2019 – Maggio 2019				
Calendario settimanale	Aula: 5/6 ore al giorno dal lunedì al venerdì in orario mattutino (aula) e pomeridiano (laboratorio); Stage: da definire con l'azienda ospitante				
Sede di svolgimento	VICCHIO – Piazza Vittorio Veneto n 5				
Numero partecipanti	10 posti disponibili – riserva di posti candidati donne (40% – 4 posti)				
Requisiti di accesso dei partecipanti	<p>Maggiorenni - Disoccupati, inoccupati, inattivi iscritti a uno dei Centri per l'Impiego ai sensi della normativa vigente - Avere adempiuto al diritto dovere o esserne prosciolto - Per i cittadini non comunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa.</p> <p>Requisiti supplementari:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Competenze informatiche livello base (saranno esentati dalla prova i candidati in possesso di diploma ECDL o certificazione Mous IC3 o altro titolo attestante il possesso di conoscenze informatiche di base) ➤ Competenze linguistiche (lingua inglese)”: livello A2 (Saranno esentati dalla prova i candidati madrelingua inglese e coloro che siano in possesso di idonea attestazione linguistica A2 o superiore) ➤ Per i cittadini stranieri in possesso di titolo di studio conseguito all'estero conoscenza lingua italiana livello A2 (Escluso coloro che siano in possesso di permesso di soggiorno di lunga durata o di idonea certificazione linguistica, livello A2 o superiore). 				
Riconoscimento crediti ingresso	Su richiesta dell'interessato è previsto il riconoscimento di crediti didattici in ingresso maturati in ambiti formativi e/o professionali precedenti, documentati da titoli riconosciuti.				

Certificazione finale	<p>Al termine del percorso è previsto l'esame finale al quale si è ammessi con frequenza di almeno il 70% delle ore totali e lo svolgimento con esito positivo delle verifiche intermedie previste per ciascuna UF in cui è articolato il percorso. A seguito superamento dell'esame, verrà rilasciata la certificazione delle competenze per le seguenti ADA / UC:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Distribuzione pasti e bevande - UC 1711 ➤ Preparazione e somministrazione di bevande e snack - UC 1712 ➤ Accoglienza partecipanti all'evento - UC 235 <p>È altresì previsto il rilascio di <i>Dichiarazione degli apprendimenti</i> per le ADA/UC di cui il candidato non abbia dimostrato, in sede di esame finale, l'acquisizione delle relative competenze oppure in caso di interruzione del percorso formativo.</p>
Modalità di iscrizione	<p>Le domande potranno essere consegnate a mano presso CESCOT FIRENZE SRL, Piazza Pier Vettori 8/10, 50143 Firenze (LUN – GIO 9.00 -13.00 e 14.00 -17.30), oppure a mezzo raccomandata A/R all'indirizzo sopra indicato o a SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL, Via Solferino 30, 57122 Livorno oppure tramite mail formazione@scuolaitalianaturismo.net, a partire dal giorno 21 febbraio 2019.</p> <p>Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale. Nel caso di invio tramite mail richiedere sempre ricevuta di ritorno (l'agenzia non è responsabile di eventuali mancate ricezioni).</p>
Scadenza delle iscrizioni	<p>Le iscrizioni saranno aperte dal 21/02/2019 al 23/03/2019</p>
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Domanda di Partecipazione su format regionale scaricabile dal sito dell'Agenzia (http://www.sitformazione.it/home/) ➤ Copia documento d'identità - Scheda anagrafica rilasciata dal CPI ➤ Curriculum vitae redatto in formato europeo ➤ Per i cittadini non comunitari: Permesso di soggiorno in corso di validità
Accertamento dei requisiti supplementari e modalità di selezione degli iscritti	<p>L'accertamento dei requisiti supplementari sopra specificati (conoscenza della lingua inglese, competenze informatiche di base e, se stranieri, conoscenza della Lingua Italiana) sarà effettuato tramite prove specifiche (test / colloquio) che si terranno il giorno 27 marzo 2109 ore 9.30 presso ANTICA PORTA DI LEVANTE – VICCHIO – Piazza Vittorio Veneto n 5</p> <p><u>La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.</u></p> <p>Qualora, al termine delle procedure di accertamento dei requisiti in ingresso al percorso formativo, il numero dei candidati ammissibili sia superiore ai posti disponibili sarà effettuata una selezione mediante: 1) Test psico-attitudinale, logico-matematici e di cultura generale; 2) Colloquio individuale; 3) Valutazione del curriculum vitae</p> <p>L'eventuale selezione inizierà al termine delle prove di accertamento dei requisiti d'ingresso (27/03/2019), di cui sopra. <u>La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.</u></p> <p>La graduatoria finale sarà redatta secondo i seguenti criteri in ordine di priorità: 1. Riserva di posti candidati donne (40% dei posti – 4 posti); 2. Maggior punteggio ottenuto nelle prove di selezione. A parità di punteggio sarà data la precedenza al maggior punteggio conseguito nel colloquio individuale.</p>
Informazioni	<p>C/o Agenzie formative SCUOLA ITALIANA TURISMO (tel. 0586 828245 – formazione@scuolaitalianaturismo.net) - CESCOT FIRENZE SRL (tel. 055 2705306 – 2705282 e-mail info@cescot.fi.it) negli orari sopra indicati.</p> <p>Saranno realizzati incontri informativi presso la sede di svolgimento del corso.</p>

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

