

La **REGIONE TOSCANA** e l'agenzia formativa **SCUOLA ITALIANA TURISMO** (OF0089) capofila di ATI con **CESCOT FORMAZIONE SRL** (GR0543), **CONFESERCENTI LIVORNO** e **TENNIS CLUB CASTIGLIONCELLO SRL** in attuazione del Decreto Dirigenziale n. 18335 del 31/10/2018, informano che nell'ambito del progetto **"FORMARSI PER AVERE NUOVE OPPORTUNITA' DI LAVORO"** (acronimo: **F.AV.O.LA.**) sarà attivato il seguente **CORSO DI certificazione delle competenze**, CP 236832.

ADA Predisporre menù complessi - UC 2119

ADA Cura dell'elaborazione dei piatti - UC 2120

TECNICO DELLA RISTORAZIONE PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI (SERVIZIO CUCINA)

DELLA DURATA DI N. 220 ORE (128 ore di aula - 92 ore di stage)
che si terrà nel periodo: marzo-maggio 2019

10 POSTI DISPONIBILI

(Riserva di posti: 40% candidati donne: 4 posti e 50% over 40: 5 posti)

SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO: Via G. Rossa, 22 - Piombino

TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE 04.03.2019 (ore 13,00)

FINALITÀ, OBIETTIVI E SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il **percorso è finalizzato all'inserimento lavorativo** e si propone di formare una professionalità in grado di progettare e realizzare ricette e menù per diverse specialità culinarie, di valorizzare l'immagine del prodotto culinario da presentare e di garantire gli standard di qualità e gusto prefissati, utilizzando tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti.

Grazie alle competenze acquisite definisce accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini offerta per la realizzazione di menù tradizionali e tipici, valorizzando le tipicità enogastronomiche locali.

Sbocchi occupazionali: Pizzerie, ristoranti, agriturismo mense di collettività, self-service, mense aziendali, punti di ristoro, altre imprese della ristorazione.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO

- Maggiorenni - Disoccupati, inoccupati, inattivi iscritti a uno dei Centri per l'Impiego ai sensi della normativa vigente - Per i cittadini extracomunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.
- Titolo di studio: Essere in possesso di titolo di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento.

REQUISITI SUPPLEMENTARI

- 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 è richiesta la **conoscenza lingua italiana livello A2 che sarà verificata tramite prove specifiche (test) che si terrà in data 06.03.2019 ore 9,00 presso CESCOT FORMAZIONE SRL Via G. Rossa, 22 - Piombino (LI)**, (esclusi coloro che siano in possesso di permesso di soggiorno di lunga durata o di idonea certificazione linguistica, livello A2 o superiore). **La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.**

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE

- Copia documento d'identità - Scheda anagrafica rilasciata dal CPI - Curriculum vitae redatto in formato europeo.
- Copia del titolo di studio o autocertificazione (per i titoli conseguiti al di fuori della Comunità Europea è richiesta dichiarazione di valore e di efficacia o nei casi di comprovata impossibilità titolo di studio legalizzato corredato di traduzione giurata).
- Per i cittadini non comunitari: copia permesso di soggiorno in corso di validità.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande potranno essere presentate a partire dal giorno **04 febbraio** nelle seguenti modalità:

- consegnate a mano presso o presso **CESCOT FORMAZIONE SRL** Via G. Rossa, 22 – Piombino (LI) (dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12,30.00)
- per raccomandata A/R presso **SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL** Via Solferino, 30 - 57122 Livorno riportando la dicitura "Domanda iscrizione corso Back Office di hotel".

Il soggetto che invia la domanda per posta raccomandata è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.

INFORMAZIONI

C/o Agenzie formative:

- **SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL** 0586 828245 – e.mail formazione@scuolaitalianaturismo.net (dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dal lunedì al giovedì dalle 15.00 alle 17.00)
- **CESCOT FORMAZIONE SRL** 0565 263849 – e.mail segreteriacescotpb@confesercenti.li.it (negli orari sopra indicati)

Sarà realizzata una giornata informativa (Open Day) in collaborazione con i Centri per l'Impiego territoriali.

La modulistica per la presentazione delle domande è scaricabile dai siti: <http://www.sitformazione.it/>; www.cescot-formazione.it

MODALITA' DI ACCERTAMENTO REQUISITI E SELEZIONE

La selezione dei candidati sarà effettuata mediante:

- **PROVA SCRITTA** – Sarà effettuata in data **06.03.2019 ore 10,00 presso CESCOT FORMAZIONE SRL Via G. Rossa, 22 – Piombino (LI)** e sarà articolata in: TEST PSICO-ATTITUDINALE (Ragionamento numerico, Ragionamento logico, Ragionamento verbale, Ragionamento figurativo, cultura generale); LINGUA INGLESE (test); COMPETENZA DIGITALE (test) - PUNTEGGIO MAX OTTENIBILE: 50/100
- **PROVA ORALE** - Si svolgerà il giorno **06.03.2019 a partire dalle ore 11,00 presso CESCOT FORMAZIONE SRL Via G. Rossa, 22 – Piombino (LI)** attraverso colloquio motivazionale / attitudinale - PUNTEGGIO MAX OTTENIBILE: 40/100

Suddette prove saranno utilizzate anche quale strumento di verifica del possesso del livello di competenza necessario per partecipare con successo all'attività formativa (**prove di sbarramento**).

Saranno pertanto effettuate anche nel caso in cui il numero dei candidati iscritti e ammissibili per requisiti minimi posseduti non sia superiore ai posti disponibili.

- **VALUTAZIONE TITOLI** (Esperienze lavorative) - PUNTEGGIO MAX OTTENIBILE: 10/100 (sarà attribuito ai soli candidati risultati ammissibili al termine delle 2 prove suddette)

LA MANCATA PRESENTAZIONE ALLA SELEZIONE SARA' RITENUTA COME RINUNCIA AL CORSO.

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.** Posti riservati over 40 (50% - 5 posti) - **3.** Maggior punteggio ottenuto nelle prove di selezione. A parità di punteggio sarà data la precedenza al maggior punteggio conseguito nel colloquio individuale. **La graduatoria sarà pubblicata il giorno 08.03.2019**

MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI

I crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi ovvero solo se trattasi di competenze già certificate/attestate e dimostrate attraverso documentazione formale, eventualmente integrata da un colloquio (vedere note esplicative) e comunque nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 532/09 e s.m.i.

PROVE FINALI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Durante il percorso sono previste delle verifiche di apprendimento finalizzate ad accertare l'effettivo raggiungimento degli obiettivi formativi; le verifiche contribuiranno a determinare la valutazione di ammissione all'esame finale che sarà composto da prove tecnico pratiche e da un colloquio. Per l'ammissione all'esame finale è necessaria la frequenza di almeno il 70% delle ore previste di cui almeno il 50% delle ore di stage.

CERTIFICAZIONE FINALE

- **Certificazione di Competenze**, in caso di superamento dell'esame finale, relative all'ADA " Predisporre menù complessi " - UC 2119 e all'ADA " Cura dell'elaborazione dei piatti" - UC 2120
- È altresì previsto, in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo, il rilascio di **dichiarazione degli apprendimenti** limitatamente alle UF di cui il candidato abbia sostenuto con esito positivo le relative prove di verifica.

IL CORSO È INTERAMENTE GRATUITO

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

