

La **REGIONE TOSCANA** e l'agenzia formativa **SCUOLA ITALIANA TURISMO** (OF0089), in attuazione del Decreto Dirigenziale n. 1862 del 31/01/2019, informano che sarà attivato il seguente **CORSO DI QUALIFICA**, (livello 3 EQF), CP 238382

DIVENTARE PROFESSIONISTA DELL'OSPITALITA'

(MAITRE, BARMAN E SOMMELIER)

DELLA DURATA DI N. 900 ORE

(570 ore di aula - 300 ore di stage - 30 ore di accompagnamento)
che si terrà nel periodo: settembre 2019 - marzo 2020

10 POSTI DISPONIBILI (Riserva di posti candidati donne 40% - 4 posti)

SEDE DI SVOLGIMENTO: LIVORNO (Aula) / **CASTIGLIONCELLO** (Laboratorio)

TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE 29/06/2019

FINALITÀ, OBIETTIVI E SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il percorso è finalizzato all'inserimento lavorativo attraverso la creazione di professionalità in grado di promuovere la cultura del gusto e dello stile di vita della nostro territorio e della nostra regione.

Molto spesso, ciò che desiderano i visitatori dell'era 2.0 è vivere un'esperienza esclusiva e indimenticabile, data dai sapori, dagli odori e dai colori della nostra terra. Grazie al coinvolgimento di docenti e manager di importanti aziende nazionali ed internazionali, questo corso, formerà professionalità di alto profilo, in grado di operare nelle diverse aree legate a imprese e istituzioni del settore ristorativo

Sbocchi occupazionali: Figura professionale molto ricercata - Ottime le prospettive occupazionali presso ristoranti, pizzerie, bar / pub, catene alberghiere, villaggi turistici, navi da crociera (come F&B manager, maître, cameriere di sala), aziende vitivinicole, cantine, enoteche (come guida enologica), organizzatori di eventi enogastronomici e culturali, altre strutture di ristorazione (mense di collettività, self-service, mense aziendali, punti di ristoro, agriturismi, etc).

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO

- Cittadini adulti, inattivi, inoccupati, disoccupati, residenti o domiciliati in un comune della regione Toscana.
- Se inoccupati, disoccupati, essere iscritti ad un dei Centro per l'Impiego ai sensi della normativa vigente.
- Se cittadini non comunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.
- Titolo di studio: **avere adempiuto all'obbligo di istruzione** (in questo caso, per i cittadini stranieri è necessaria la dichiarazione di valore attestante l'ordine e il grado degli studi ai quali si riferisce il titolo secondo l'ordinamento vigente nel Paese in cui il titolo è stato conseguito) **o esserne prosciolti**.

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 (esclusi coloro che siano in possesso di permesso di soggiorno di lunga durata o di idonea certificazione linguistica, livello A2 o superiore).

Il possesso dei requisiti supplementari sarà accertato tramite prove specifiche (test) che si terranno in data 03/07/2019 ore 8.30 presso Scuola Italiana Turismo via Solferino 30 - Livorno – La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE

- Domanda di partecipazione su format regionale – Copia documento d'identità - Scheda anagrafica rilasciata dal CPI - Curriculum vitae redatto in formato europeo.
- Per i cittadini non comunitari: copia permesso di soggiorno in corso di validità.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande potranno essere presentate a partire dal giorno 30 maggio 2019 nelle seguenti modalità:

- consegnate a mano presso **Scuola Italiana Turismo via Solferino 30 – Livorno** (dal lunedì al giovedì dalle 9.00 alle 17.00; Venerdì dalle 9.00 alle 13.00).
- per raccomandata AV/R presso **SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL** Via Solferino, 30 - 57122 Livorno riportando la dicitura "Domanda iscrizione corso AAR"; **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 Agenzia formativa SCUOLA ITALIANA TURISMO negli orari sopra indicati (Tel 0586 828245 – e.mail formazione@scuolaitalianaturismo.net)

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 dal sito: <http://www.sitformazione.it/>

MODALITA' DI SELEZIONE

Qualora, al termine delle procedure di accertamento dei requisiti in ingresso, il numero dei candidati ammissibili superi del 20% il numero dei 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. **L'eventuale selezione inizierà alle ore 10.30 del giorno 03/07/2019 e si effettuerà presso Scuola Italiana Turismo via Solferino 30 – Livorno al termine delle prove di accertamento dei requisiti d'ingresso di cui sopra. La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.** Sarà effettuata mediante:

- **PROVA SCRITTA** – TEST PSICO-ATTITUDINALE (Ragionamento numerico, Ragionamento logico, Ragionamento verbale, Ragionamento figurativo, cultura generale); PUNTEGGIO MAX OTTENIBILE: 40/100
- **COLLOQUIO INDIVIDUALE** – PUNTEGGIO MAX OTTENIBILE: 50/100
- **VALUTAZIONE CURRICULUM VITAE** (Esperienze lavorative – Percorso di studi) - PUNTEGGIO MAX OTTENIBILE: 10/100

La graduatoria finale sarà redatta secondo i seguenti criteri in ordine di priorità: **1.** Posti riservati a donne (40% - 4 posti) – **2.** Riserva target sensibili (fasce deboli) (20% - 2 posti incluse eventuali candidate, rispondenti a tale target, rientrate nella riserva donne) - **3.** Stranieri (20% - 2 posti inclusi eventuali candidati stranieri rientrati nelle riserve donne e target sensibili) – **4.** Maggior punteggio ottenuto nelle prove di selezione. **La graduatoria sarà pubblicata il giorno 08/07/2019**

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 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

- **Attestato di Qualifica** professionale per "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande (412)".
- **Certificazione di Competenze** in caso di superamento parziale dell'esame finale (possesso solo di alcune delle Unità di Competenze che compongono la figura di riferimento).

È altresì previsto il rilascio di **dichiarazione degli apprendimenti** in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo.

IL CORSO È INTERAMENTE GRATUITO

in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014 - 2020