REGIONE TOSCANA

Direzione Istruzione e Formazione
Settore Gestione, Rendicontazione e Controlli per gli Ambiti Territoriali di Pisa e Siena

Agricoltura è Vita Etruria srl
codice di accreditamento regionale SI0047
con
Cipa-at Formazione Professionale Arezzo *codice di accreditamento regionale AR0256*
Cipa-at Grosseto *codice di accreditamento regionale GR0316*
Eurobic Toscana Sud srl *codice di accreditamento regionale SI0120*
Fattoria Poggio Alloro
IIS Bettino Ricasoli *codice di accreditamento regionale SI0696*
Pin scrl – Servizi Didattici e Scientifici per l'Università di Firenze *codice di accreditamento regionale PO0439*

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

per la Qualifica per:

"Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti in agriturismo (413)"

nell'ambito del progetto:

AGRISMART (codice 171502)

Azione 1 -" AGRI- CUOCO"

di n. 900 ore (di cui n. 360 ore di stage e 30 ore di accompagnamento) per n. 15 allievi
di cui donne 8 pari al 53%
POR Obiettivo "Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione" FSE 2014-2020
Asse C – ISTRUZIONE E FORMAZIONE
Azione PAD C.3.1.1.A – Obiettivo C.3.1 Accrescimento delle competenze della forza lavoro e agevolare la mobilità, l'inserimento/reinserimento lavorativo

Descrizione sintetica

Figura professionale che opera in aziende della ristorazione, ristoranti e agriturismi. Si occupa 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. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. Predispone ed elabora il menù con particolare riferimento alla filiera corta e ai prodotti tipici locali, compreso l'abbinamento dei piatti con vini e oli.

Contenuti didattici

1- Terre e cibo: storia, cultura, tradizioni, valorizzazione e narrazione
2- Caratteristiche del turismo rurale: flussi e target
3- I menù
4- La cucina: ruoli, funzionamento e processi organizzativi
5- Attrezzature, utensili, utilizzo e cura
6- Sistemi di conservazione e stoccaggio
7- Alimenti e materie prime (prodotti tipici, locali, semilavorati, prodotti finiti controlli): caratteristiche, livelli qualitativi e certificazioni, controllo e conservazione
8- Elementi di dietetica
9- Preparazione cibi freddi (antipasti e salse)
10- Cucina calda
11- Dessert
12- Focus: ricettari, piatti tipici e della tradizione senese e toscana
13- Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti
14- Abbinamenti cibo / vino da filiera corta
15- Inglese in cucina
16- Sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale
17- stage

Requisiti richiesti alla data di scadenza del presente bando

Potranno partecipare al corso soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

- Essere residente in Toscana
- Avere compiuto 18 anni al momento dell'iscrizione
- Essere disoccupato, inoccupato o inattivo iscritto a uno dei Centri per l'impiego della Regione Toscana
- Aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolto

I cittadini stranieri dovranno esser in regola con il possesso del permesso di soggiorno che consente attività lavorativa e dovranno dimostrare, la conoscenza della lingua italiana (minimo livello A2) per tutti coloro che non avranno detta certificazione in sede di colloquio preliminare o di selezione dovranno dimostrare una buona padronanza della lingua italiana.

Documenti richiesti per l'iscrizione al corso

1) domanda di iscrizione da compilarsi sul modello unificato della Regione Toscana;
2) documento di identità e, per i cittadini stranieri, permesso di soggiorno;
3) autodichiarazione/domanda di iscrizione al CPI ed eventuale verifica presso i CPI in caso di mancanza di chiarezza

Selezione dei partecipanti

In caso di ricezione di un numero di domande superiore a 15, l'ammissione al corso sarà subordinata al superamento di una selezione accurata che comprenderà:

a) Test scritto psicoattitudinale di: motivazione, Locus of Control, fronteggiamento e capacità organizzative, attenzione, capacità logico-matematiche, cultura generale; peso percentuale della prova pari al 30%
b) Valutazione dei CV (esperienze formative e lavorative); peso percentuale della prova pari al 30%
c) Colloquio motivazionale; peso percentuale della prova pari al 40%

NOTA: Il 53% dei posti previsti è riservato a donne che saranno ammesse prioritariamente previo raggiungimento livelli di sufficienza.

E' previsto, in ogni caso, un colloquio motivazionale preliminare. In tale fase potranno essere riconosciuti crediti formativi.

Sede del corso

Eurobic Toscana Sud srl- Loc. Salceto 121 Poggibonsi

tel.: 0577/99501 e-mail: info@bictoscanasud.it

Termine di presentazione delle domande:

16 APRILE 2018

Le domande dovranno esser trasmesse tramite raccomandata a/r o consegnate a mano presso la sede del corso.
è responsabilità del candidato assicurarsi che la domanda pervenga entro il termine previsto.
N.B.: Non farà fede la data del timbro postale

Attestazioni

Al termine del corso, previa partecipazione ad almeno il 70% delle ore di attività previste (ed almeno al 50% delle ore di stage), i partecipanti saranno ammessi all'esame per il conseguimento della qualifica.

In caso di superamento delle prove di esame sarà rilasciato un Attestato di Qualifica

Per informazioni e richiesta modelli di domanda contattare:
Eurobic Toscana sud srl - loc. Salceto 121 - 53036 Poggibonsi tel.0577/99501- fax. 057799501 - e-mail: info@bictoscanasud.it
I modelli per la domanda di partecipazione e informazioni utili sono disponibili anche sui siti www.regione.toscana.it e www.bictoscanasud.it e presso i *Centri per l'impiego*.

Tu, al centro dei nostri obiettivi

Siena lì, 12 marzo 2018

Il legale rappresentante

ROBERTO BARTOLINI