

## ACU 8

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 7932 del 25/5/2017 - Graduatoria approvata con decreto n. 19486 del 21/12/2017.

Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo e realizzato nel territorio dell'UTR di Firenze

Agenzia formativa (codice accreditamento OF0122)

Centro Studi Turistici (codice accreditamento FI0228)

Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti 1 (codice accreditamento IS0028)

Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera B. Buontalenti (codice accreditamento FI0575)

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

<b>Titolo del corso/attività</b>		Corso per "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti"			
<b>Tipo di attività</b>		<input checked="" type="checkbox"/> qualifica		<input type="checkbox"/> certificato di competenze	
<b>Figura/Profilo professionale del repertorio regionale</b>		Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413)			
<b>Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza</b> (con i possibili sbocchi occupazionali)		Il corso ha per scopo la formazione di lavoratori che supportano l'attività del cuoco. E' quindi in grado di occuparsi dell'acquisto, del ricevimento e del controllo della merce e dei cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Ha competenze sulla gestione della dispensa, e sulla cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. E' in grado di predisporre ed elaborare il menù. Sbocco occupazionale: lavoro dipendente presso aziende di vari settori e dimensioni.			
<b>Contenuti didattici</b>		Il corso ha lo scopo di fornire le capacità e le conoscenze necessarie a saturare ciascuna delle sei AdA che compongono la figura professionale dell' "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti" (413), prestando particolare attenzione a quelle relative alla sicurezza negli ambienti di lavoro. Le Unità Formative che compongono il percorso sono: 1. Competenze di base area 1 Linguaggi; 2. Competenze di base area 2 Logico Matematica 3. Competenze di base area 3 Tecnologico Scientifica 4. Competenze di base area 4 Storico Sociale 5. Laboratorio di cucina 1 6. Laboratorio di cucina 2 7. Laboratorio di cucina 3 8. Laboratorio di cucina 4 9. Laboratorio di panificazione e pasticceria 10. Cultura del lavoro e dell'impresa 11. Merceologia e nutrizione 12. Igiene degli alimenti, della persona e degli ambienti 13. Lingue straniere 14. Stage			
<b>Durata complessiva:</b>	Totale ore 2100	formazione in aula/laboratorio (ore)	1300	stage (ore)	800
<b>Periodo di svolgimento</b>		<b>Percorso biennale a partire da Aprile 2019</b>			
<b>Calendario settimanale</b>		Dal lunedì al venerdì ore 8.30 - 13.30. La frequenza è obbligatoria.			
<b>Sede di svolgimento</b>		CFP Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20 Firenze			
<b>Numero di partecipanti previsto</b>		15			
<b>Requisiti di accesso dei partecipanti</b>		Assolvimento dell'obbligo di istruzione, età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione al corso ed essere fuoriusciti dai percorsi scolastici, conoscenza della lingua italiana che consenta la partecipazione al corso.			
<b>Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso</b>		Nel caso in cui i crediti vengano richiesti, sarà possibile riconoscere i crediti in ingresso previa presentazione di documenti e successiva valutazione da parte della commissione apposita			
<b>Verifiche e certificazione finali</b>		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			
<b>Modalità di iscrizione</b>		Le iscrizioni saranno aperte dal <b>14/2/2019</b> , nel seguente orario: dal lunedì al venerdì 9.30-13, martedì e giovedì anche 15-17, presso il Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055229510-2207373-229177, e-mail cfp.rt@comune.fi.it			
<b>Scadenza delle iscrizioni</b>		Le iscrizioni saranno chiuse improrogabilmente il giorno <b>31/3/2019</b>			
<b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>		La domanda, redatta su apposito modulo reperibile presso l'agenzia formativa, dovrà essere corredata da una copia del documento di identità e, nel caso di allievo non appartenente alla Comunità Europea, il permesso di soggiorno.			
<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>		Test scritto e colloquio motivazionale. La somministrazione del test sarà effettuata il giorno <b>2/4/2019</b> alle <b>ore 14.30</b> . Il colloquio motivazionale sarà effettuato nei giorni successivi, secondo il calendario pubblicato dopo il test scritto.			
<b>Informazioni:</b>		Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373-229177, e-mail cfp.rt@comune.fi.it			
<b>Referenti:</b>		Valter Borghesi e Rossana Frullini			

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