



L'agenzia formativa **CE.S.CO.T Pistoia** (accreditamento regionale n° PT0405) in partenariato con ASCOM Servizi Srl, Istituto Alberghiero Montecatini Terme e in convenzione con la Provincia di Pistoia, ai sensi della L.R. N.32/02 e sue successive modificazioni, in attuazione del bando Obiettivi Strategici per la competitività POR OB.2 FSE 2007/2013 a seguito dell'approvazione con la Determinazione n. 672 del 03/07/2012 del progetto denominato "CINO: Competitività, Innovazione, Occupazione per il sistema economico provinciale" organizza il seguente percorso formativo:

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE E SNACK

N. 225 ORE

(113 aula/laboratorio, 112 stage)

FINALITÀ DELL'AZIONE: il percorso si pone l'obiettivo di formare una figura professionale in grado di preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti.

La figura professionale di riferimento è l'"Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla presentazione e distribuzione di pietanze e bevande" (412)

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI: È una professionalità che può trovare occupazione come dipendente in qualsiasi struttura ristorativa o ricettiva: mense di collettività, self service, mense aziendali, piccoli ristoranti, punti di ristoro, bar, agriturismi

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO: La durata del percorso è di 225 ore complessive, articolate in 113 ore di formazione in aula/laboratorio, 112 ore di stage. È prevista e certificabile la seguente ADA (area di attività):

- UC 1712 "Preparazione e somministrazione di bevande e snack"

Le tematiche affrontate saranno le seguenti:

- Preparazione snack e piatti veloci
- Tecniche dei servizi di sala e bar
- Lingua Inglese per la ristorazione
- Igiene e sicurezza alimentare HACCP
- Sicurezza sul lavoro

PERIODO DI SVOLGIMENTO: Aprile - Settembre 2014

SEDE DI SVOLGIMENTO: presso l'agenzia formativa CESCOT Via Galvani, 17 Pistoia (loc. S. Agostino) e il laboratorio di cucina Cotto ad arte di Via Ugo Foscolo, 43 a Montecatini Terme. Lo stage si svolgerà presso aziende del settore di riferimento che si renderanno disponibili.

REQUISITI MINIMI DI INGRESSO E MODALITÀ DI VERIFICA:

- Giovani e adulti inoccupati, disoccupati, inattivi in cassa Integrazione straordinaria anche in deroga e in mobilità che hanno adempiuto al diritto-dovere o che ne sono prosciolti.

- Conoscenze relative alla lingua inglese pari al livello A 1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per la Conoscenza delle Lingue.

I requisiti minimi di accesso al corso verranno verificati tramite i dati forniti con la domanda di iscrizione e da eventuali attestazioni ad esso allegate.

ISCRIZIONI: Le domande di iscrizione, redatte su appositi modelli, e accompagnate da Curriculum Vitae formato Europeo firmato, fotocopia di un documento di identità (permesso di soggiorno in corso di validità) dovranno essere presentate all'Ufficio dell'Agenzia formativa **CE.S.CO.T Via Galvani, 17 dalle 9,00 alle 12,30 dal lunedì al venerdì entro e non oltre le ore 12,00 del 25/03/2014 debitamente compilate.** I moduli per l'iscrizione si possono trovare presso l'Agenzia Formativa oppure, alla pagina "Formazione Professionale", sul sito internet della Provincia www.provincia.pistoia.it alla voce formazione

professionale e successivamente entrando nel finanziati e riconosciuti. Le domande **con allegato il Curriculum e la fotocopia del documento di identità** possono essere consegnate a mano, o inviate, per posta o per fax al seguente numero 0573.099959. In caso di invio tramite posta o fax il mittente dovrà assicurarsi dell'avvenuta ricezione da parte dell'Agenzia. Non fa fede il timbro postale o la ricevuta del fax.

AMMISSIONE AL CORSO E MODALITÀ DI SELEZIONE

Tutte le domande di iscrizione, dalle quali risulta il possesso dei requisiti minimi di accesso, pervenute entro la scadenza del presente avviso, in numero minore o pari ai posti previsti, sono ammesse al corso, senza necessità di selezione (salvo i casi in cui è necessario l'accertamento di specifiche competenze). Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili, la Provincia di Pistoia adotterà, seguendo le indicazioni della deliberazione del Consiglio Provinciale n 4/2013 i seguenti, criteri di selezione:

- Test a risposta multipla teso a valutare le conoscenze possedute dal candidato relative a cultura generale e la conoscenza della lingua inglese.
- Colloquio teso a valutare la motivazione alla partecipazione al corso e alla figura professionale in uscita e la predisposizione al tipo di lavoro previsto

Per gli allievi di nazionalità straniera iscritti al corso è necessario verificare la conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune Europeo, mediante prova scritta.

Nel caso in cui, entro la data di scadenza del bando, non si raggiungesse il numero di allievi previsti, il termine di iscrizione al corso si intende prorogato fino al raggiungimento di tale numero e, comunque, salvo indicazioni diverse, non oltre il 15° giorno da tale data

Le ulteriori domande pervenute nei 15 giorni di proroga, saranno ammesse fino a copertura dei posti disponibili, sulla base del loro ordine di arrivo. *È sempre fatta salva la facoltà della Provincia di non dare avvio all'attività quando non venga raggiunto il numero previsto di allievi.* Ai sensi della normativa vigente, nel caso in cui l'attività formativa sia già iniziata, ma non sia stato superato il 10% delle ore di formazione previste dal presente avviso, i posti ancora disponibili o che si rendessero disponibile a causa di rinunce, potranno essere coperti anch'essi, nel rispetto dell'ordine cronologico di arrivo delle domande di partecipazione.

MODALITÀ RICONOSCIMENTO CREDITI: L'agenzia formativa sarà in grado di riconoscere i crediti a chi farà esplicita richiesta all'avvio del presente percorso. Il candidato a tale scopo **dovrà presentare il curriculum vitae in formato europeo corredato da eventuali documenti attestanti titoli di studio, attività lavorativa e percorsi formativi svolti.** La documentazione dovrà essere presentata in allegato alla domanda di iscrizione al corso. È riconoscibile al massimo il 50% della quota del percorso formativo.

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO: Al termine delle attività formative di aula e di stage verrà organizzata una prova di esame finalizzata a valutare e certificare le competenze acquisite.

N. 10 ALLIEVI

(di cui il 50% riservato alle donne)

Non potranno essere ammessi agli esami finali coloro che non abbiano frequentato almeno il 70% delle ore del percorso formativo e almeno il 50% dello stage. L'ammissione all'esame è subordinata, oltre alla frequenza, anche al raggiungimento di un punteggio minimo relativo alla valutazioni intermedie del percorso che devono essere di almeno 60/100.

Le prove finali di valutazione delle competenze, proposte dal responsabile interno dei processi di valutazione dell'organismo formativo saranno le seguenti:

- Test oggettivo
- Prove tecnico pratiche
- Colloquio orale

TIPOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE FINALE: Sulla base delle competenze acquisite durante il corso verranno rilasciate le seguenti certificazioni:

- *dichiarazione di apprendimenti* attestazione rilasciata a seguito di superamento delle prove di valutazione relative alle singole Unità formative e spendibile all'interno del sistema di formazione e istruzione professionale come credito formativo per l'ingresso in altri percorsi formativi formali, al fine di sviluppare le competenze mancanti necessarie all'acquisizione di un certificato di competenza o di una qualifica; inoltre, al fine di favorire un'efficace capitalizzazione degli apprendimenti finalizzata all'acquisizione di certificazioni spendibili, nel caso di possesso di "una o più dichiarazioni di apprendimenti", che completano una o più Unità di Competenze il soggetto interessato può sostenere l'esame finale per ottenere la certificazione.

- *certificazione delle competenze* relativo alla ADA UC1712 Preparazione e somministrazione di bevande e snack, per coloro che avranno superato l'esame finale.

Sarà rilasciato inoltre, a chi ha frequentato almeno il 70% delle ore del modulo relativo e superato il test finale l'attestato dei frequenza di Formazione Obbligatoria per Addetto alle attività alimentari complesse.

Inoltre, a chi frequenta il 90% del modulo relativo alla Sicurezza Sui Luoghi di Lavoro e supera il test finale previsto, sarà garantito l'attestato di Formazione Lavoratori - rischio basso, ai sensi del D.Lgs. 81/08 (TU Sicurezza Sui Luoghi di lavoro).

INFORMAZIONI: C/o Agenzia formativa: CESCOT Via Galvani, 17 Loc. S. Agostino PT Tel: 0573/927724

ORARIO: dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,30 C/o Servizio Istruzione e Formazione Professionale di Pistoia, Via Tripoli 19 Tel: 0573 966453

ORARIO: dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle 12.00

CONVOCAZIONE: Tutti gli iscritti al corso devono presentarsi i giorni **31 marzo e 01 aprile 2014 alle ore 9,30** presso l'Agenzia formativa CESCOT Via Galvani, 17 Loc. S. Agostino per l'eventuale selezione. La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.

SERVIZI AGGIUNTIVI: Per favorire le donne nella conciliazione della vita familiare con l'attività formativa, verranno rimborsate, per coloro che ne faranno richiesta e fino ad esaurimento delle risorse disponibili, le spese sostenute per i servizi di baby sitter, assistenza anziani e disabili

**LA FREQUENZA AL CORSO È OBBLIGATORIA.
IL CORSO FINANZIATO DALLA REGIONE TOSCANA CON IL CONTRIBUTO DEL FONDO SOCIALE EUROPEO
È COMPLETAMENTE GRATUITO.**

**FSE. Investiamo nel vostro futuro.
Cresce l'Europa. Cresce la Toscana.**

