



POR FSE
2007-2013

Fondo Sociale Europeo
Programma Operativo
Regione Toscana



L'agenzia formativa Ascom Servizi Srl di Pistoia (accreditamento regionale n°PT0210) in partenariato con Servindustria Pistoia Srl e l'Istituto Alberghiero Martini di 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 nr. 672 del 03/07/2012 denominato "INTELLIGENT TOURISM: Applicazione di un modello di service design al settore turistico della provincia di Pistoia" organizza il seguente percorso formativo:

PREPARAZIONE PIATTI

Unità di competenze (UC) 1710

N° 225 ORE (113 AULA, 112 STAGE)

N° 10 ALLIEVI (di cui il 50% riservato alle donne)

DESCRIZIONE: Il percorso ha l'obiettivo di formare una professionalità in grado di preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti. La figura sarà in grado di controllare la qualità del prodotto e adatterà le procedure di autocontrollo nel rispetto della normativa igienico sanitaria.

La figura professionale del repertorio regionale (RRFP) alla quale il percorso formativo fa riferimento è quella di: "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413)"

POSSIBILI SBocchi OCCUPAZIONALI: i principali sbocchi occupazionali sono all'interno di pubblici esercizi, bar e ristoranti ed in strutture alberghiere con servizio ristorativo.

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO: La durata del percorso è di **225 ore complessive** articolate in: **113 ore di formazione in aula e 112 ore di stage**. L'Area di Attività (ADA) prevista e certificabile al termine del percorso è la seguente: **PREPARAZIONE PIATTI Unità di competenze - UC 1710**.

Le tematiche affrontate saranno le seguenti:

- Scienze degli alimenti: elementi di dietetica, comportamenti alimentari e malattie metaboliche.
- Sicurezza nei luoghi di lavoro e normativa igienico-sanitaria.
- Tecniche di preparazione e cottura dei piatti: composizione del menù, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti, tecniche di preparazione e cottura dei piatti.

PERIODO DI SVOLGIMENTO: APRILE-LUGLIO 2014

SEDE DI SVOLGIMENTO: Istituto Alberghiero F.Martini di Montecatini Terme, Via Galilei Galileo n. 11 e Loc. Querceta Via Castello, n. 2. Lo stage si svolgerà presso aziende private della ristorazione.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO E MODALITÀ DI VERIFICA:

- Inattivi, inoccupati, disoccupati, lavoratori in cassa integrazione straordinaria, in deroga e mobilità.
- Aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolto.

ISCRIZIONI: Le domande d'iscrizione, redatte su appositi moduli e accompagnate da curriculum vitae formato Europeo firmato, fotocopia di un documento di identità e permesso di soggiorno in corso di validità, dovranno essere presentate a **Ascom Servizi Srl - Viale Adua, 128 - Pistoia** dalle 8,30 alle 13,00 e dalle 14,15 alle 17,30, dal lunedì al venerdì **entro e non oltre le ore 12,00 del 07 APRILE 2014** debitamente compilate. I moduli per l'iscrizione si possono trovare presso l'agenzia formativa Ascom Servizi Srl, oppure sul sito

internet della Provincia di Pistoia www.provincia.pistoia.it nell'area di attività "Formazione Professionale" alla voce "Corsi finanziati e riconosciuti".

Le domande con **allegato il Curriculum vitae formato Europeo firmato, la fotocopia del documento d'identità e il permesso di soggiorno in corso di validità**, possono essere consegnate a mano, o inviate per posta o fax al numero 0573 991591. In caso d'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 d'iscrizione, in 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.

Per gli iscritti stranieri (comunitari ed extracomunitari) - privi di qualsiasi certificazione attestante la conoscenza della lingua italiana di livello EQF A2 - sarà effettuato un test preliminare di ammissibilità per accertare il livello di conoscenza della lingua italiana.

Qualora il numero delle domande d'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 sulla cultura generale del settore.
- Colloquio teso a valutare la motivazione alla partecipazione al corso e alla figura professionale in uscita.

Nel caso in cui, entro la data di scadenza del bando, non si raggiungesse il numero di allievi previsti, il termine d'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 disponibili a causa di rinunce, potranno essere coperti, nel rispetto dell'ordine derivante dalla graduatoria di selezione.

MODALITÀ DI 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 proposito, dovrà presentare il curriculum vitae europeo corredato da eventuali documenti attestanti titoli di studio, attività lavorative e percorsi formativi svolti. La documentazione dovrà essere presentata in allegato alla domanda d'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 stage sarà organizzata una prova di esame finalizzata a valutare e certificare le competenze acquisite.

Non potranno essere ammessi all'esame coloro che non abbiano frequentato almeno il 70% delle ore del percorso formativo e almeno il 50% dello stage. Le prove di valutazione delle competenze, proposte dal responsabile interno dei processi di valutazione dell'organismo formativo, saranno le seguenti:

- Test oggettivo
- Prova tecnico-pratica
- Colloquio orale

TIPOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE FINALE: La commissione di esame dovrà accertare il possesso da parte dei candidati di conoscenze e capacità relative all'ADA-UC 1710: "PREPARAZIONE DEI PIATTI". In caso di superamento dell'esame finale sarà rilasciata una **certificazione di competenze**.

INFORMAZIONI:

C/o Ascom Servizi Srl - Viale Adua, 126/4 - Pistoia - tel: 0573 991582 - 0573 991557.

Orario: dal lunedì al venerdì dalle 8,30 alle 13 e dalle 14,30 alle 17,30.

C/o Servizio Istruzione e Formazione Professionale di Pistoia - via Tripoli 19 - Tel: 0573 966438.

Orario: martedì dalle ore 9,00 alle ore 17,00 - venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,00.

CONVOCAZIONE: Tutti gli iscritti al corso devono presentarsi i giorni **10-11 APRILE alle ore 9,00** presso Ascom Servizi Srl - Viale Adua, 128 - Pistoia 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, secondo le disposizioni provinciali fornite nelle Linee Guida Voucher di conciliazione (Asse II Occupabilità e Asse IV Capitale Umano).

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.



ASCOM SERVIZI
CONFCOMMERCIO
AREA FORMAZIONE

