



L'agenzia formativa **Sophia scarl** (accreditamento regionale n°PO0375) in partenariato con CESAT soc. coop. 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 "Obiettivo 1 - Progetto di sostegno all'innovazione delle imprese" organizza il seguente percorso modulare:

“ASSISTENTE ALLA CUCINA”

Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (ADA – Unità di Competenze 1708) - Preparazione piatti (ADA – Unità di Competenze 1710)

N. 225 ORE
(115 aula e laboratorio 110 stage)

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

Con sede a PISTOIA – presso Sophia scarl e ristorante agr. “Toscana Fair”

OBIETTIVI E COMPETENZE PROFESSIONALI: il percorso ha la finalità di formare professionalità in grado di operare nella ristorazione commerciale e collettiva. L'assistente alla cucina lavora le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti, prepara di piatti semplici, porziona e sistema le pietanze nei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco, si occupa della cura e pulizia di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. 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: Sia nelle imprese di media e grande dimensione (aziende di ristorazione collettiva: mense aziendali, scolastiche, ospedaliere; strutture alberghiere con servizio ristorante o grandi ristoranti strutturati) che in contesti di piccole imprese (trattorie, pizzerie e piccoli ristoranti in genere).

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO: La durata del percorso è di **225 ore complessive** articolate in: **115 ore di formazione in aula e laboratorio e 110 ore di stage.** Le ADA (area di attività) UC (unità di competenze) previste e certificabili sono: Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (ADA – UC 1708) - Preparazione piatti (ADA – UC 1710)

Le tematiche affrontate saranno le seguenti:

- **Nozioni generali**
- **Scelta materie prime approvvigionamenti e stoccaggio**
- **Conoscenze di base e lavorazioni primarie delle materie prime**
- **Metodi di cottura e nozioni base lavorazioni secondarie**
- **L'impiattamento e l'importanza degli aspetti estetici**
- **Sicurezza sui luoghi di lavoro**
- **HACCP**
- **Stage**

PERIODO DI SVOLGIMENTO: Ottobre 2014- Febbraio 2015

SEDE DI SVOLGIMENTO: Le lezioni d'aula saranno svolte presso i locali dell'agenzia formativa Sophia scarl a Pistoia (Via E.Fermi, 1/a), saranno realizzate anche lezioni e attività di laboratorio presso i locali del ristorante "Toscana Fair" a Pistoia (Via Bonellina,49). In casi particolari potranno essere utilizzate i locali della CNA di Pistoia (Via E.Fermi, 2). Lo stage si svolgerà presso aziende del settore di riferimento della figura che si renderanno disponibili.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO E MODALITA' DI VERIFICA: Inattivi, inoccupati, disoccupati, lavoratori in cassa integrazione straordinaria, in deroga e mobilità e aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolto.

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 Sophia Via E.Fermi,1/a Pistoia, **a partire da lunedì 1 settembre**, dal lunedì al venerdì 9.00 -13,00 e il lunedì, martedì, giovedì 14,00-18.00, **entro e non oltre le ore 12,00 di lunedì 22/09/2014, debitamente compilate.** I moduli per l'iscrizione si possono trovare presso l'Agenzia Formativa oppure, sul sito internet della Provincia di Pistoia www.provincia.pistoia.it nell'area "Formazione Professionale" alla voce "Corsi finanziati e riconosciuti" cliccando su "Elenco dei corsi finanziati". Le domande con **allegato il Curriculum vitae in formato europeo e la fotocopia del documento di identità e il permesso di soggiorno in corso di validità** possono essere consegnate a mano, o inviate, per posta o per fax al seguente numero **0573/534542**. 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 MODALITA' DI SELEZIONE

Tutte le domande d'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). Per gli iscritti 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 di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili, la Provincia di Pistoia adotterà, seguendo le indicazioni della deliberazione del Consiglio Provinciale n° 04/2013 i seguenti, criteri di selezione:

- **Test a risposta multipla** teso a valutare le conoscenze possedute dal candidato relative a cultura generale
- **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 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. *E' 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 anch'essi, nel rispetto dell'ordine derivante dalla graduatoria di selezione.

MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI: L'agenzia formativa sarà in grado di riconoscere i crediti a chi farà esplicita richiesta entro 5 giorni dalla data di avvio delle lezioni 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. E' 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. 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.** Le prove 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: La commissione di esame dovrà accertare il possesso da parte dei candidati di **conoscenze e capacità relative alle ADA:** Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (ADA – UC 1708) - Preparazione piatti (ADA – UC 1710) per il rilascio della **certificazione di competenze.**

INFORMAZIONI: C/o Agenzia formativa: **Sophia Via E.Fermi 1/a Pistoia (zona Industriale S. Agostino) PT Tel: 0573.921271-4-3** **ORARIO:** dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13,00 e il lunedì, martedì, giovedì dalle ore 14,00 alle 18.00.

C/o Formazione professionale e lavoro 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 il giorno **giovedì 25/09/2014 alle ore 9,00** (con eventuale prosecuzione nella giornata successiva) presso i locali dell'Agenzia Formativa Sophia (Via E.Fermi, 1/a) 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 sitting, assistenza anziani e disabili.

LA FREQUENZA AL CORSO E' OBBLIGATORIA

IL CORSO FINANZIATO DALLA REGIONE TOSCANA CON IL CONTRIBUTO DEL FONDO SOCIALE EUROPEO E' COMPLETAMENTE GRATUITO

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

