

NOTE ESPLICATIVE

La Regione Toscana e l'agenzia formativa C.I.O.F.S. FP Toscana, accreditamento regionale n. LI0099, in attuazione del DD n. 10810/2018 del 28/06/2018 e del DD n. 18676 del 13/11/2018 informano che sarà attivato il seguente corso di QUALIFICA cod. 236957

Percorso triennale per "Addetto alla ristorazione"

Finalizzato al rilascio della qualifica professionale per "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti"

Rivolto a n. 20 allievi

Il percorso, della durata di 3168 ore (da svolgere nell'arco degli anni formativi 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022) è così strutturato:

- Formazione teorica in aula, *1139 ore*
- Formazione laboratoriale, *1184 ore*
- Alternanza scuola-lavoro presso aziende del settore, *800 ore*
- Attività di accompagnamento *45 ore*

E sarà suddiviso nelle seguenti Unità formative:

- **UF1-UF2 Competenze di base (Assi culturali) e competenze chiave di cittadinanza (960 ore)**, distribuite tra primo e secondo anno.
- **UF3 Competenze di base terzo anno (386 ore)**, sarà finalizzata all'acquisizione delle competenze di base relative al terzo anno dei percorsi IeFP
- **UF tecnico- professionali, realizzate in aula e in cucina:**
- **UF 4 Qualità, sicurezza, salvaguardia ambientale e procedure di autocontrollo HACCP** 96 ore (59 ore aula e 37 laboratorio)
- **UF 5 Approvvigionamento e stoccaggio materie prime** 261 ore (71 ore aula e 190 laboratorio)
- **UF 6 Allestimento della cucina e delle attrezzature** 140 ore (50 ore aula e 90 laboratorio)
- **UF 7 Predisposizione di menù semplici** 140 ore (50 ore aula e 90 laboratorio)
- **UF 8 Trattamento delle materie prime** 220 ore (60 ore aula e 160 laboratorio)
- **UF 9 Preparazione piatti** 220 ore (65 ore aula e 155 laboratorio)
- **UF10 Alternanza scuola-lavoro 800 ore (25% sul monte ore totale)**

per l'acquisizione delle seguenti competenze della figura regionale:

- UC 1703 Approvvigionamento materie prime
- UC 1706 Conservazione e stoccaggio delle materie prime
- UC 1707 Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili
- UC 1696 Predisposizione di menù semplici
- UC 1710 Preparazione piatti
- UC 1708 Trattamento delle materie prime e dei semilavorati

La frequenza è obbligatoria. È consentito un massimo di ore di assenza pari al 25% del monte totale.

Il corso prevede un'azione di supporto diretta all'allievo lungo l'intero percorso formativo attraverso una intensa attività di *tutoraggio* e di *orientamento individualizzato (18 ore ad allievo)*



Il corso è **riservato** a giovani-minori di anni 18 al momento dell'iscrizione al percorso (vedi art. 3 Avviso pubblico) i quali, fuoriusciti dalla scuola media inferiore ed in possesso del titolo di licenza media, debbano conseguire una qualifica professionale (soglia minima per l'assolvimento dell'obbligo formativo) ed adempiere all'obbligo di istruzione.

Previamente all'avvio del percorso formativo, saranno riconosciuti eventuali crediti formativi.

Data di avvio e di chiusura del corso: settembre 2019 – giugno 2022

Le lezioni si svolgeranno a Livorno presso il C.I.O.F.S. FP Toscana – Corso Mazzini, 199.

Ulteriori informazioni, bando e moduli di iscrizione sono disponibili presso:

C.I.O.F.S.-F.P. Toscana - Corso Mazzini, 199 Livorno.

Recapito telefonico: 0586 801300 email: info@ciofsfptoscana.it

La segreteria è aperta dal lunedì al venerdì in orario 9.00-13.00

Referenti: Silvia Mancini (segreteria)

Le iscrizioni si chiudono il giorno 30/06/2019

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE:

1. Domanda di Partecipazione scaricabile dal sito del soggetto capofila CIOFS-FP Toscana www.ciofsfptoscana.it o reperibile presso la Segreteria in Corso Mazzini, 199 Livorno
2. Fotocopia leggibile di un documento di identità in corso di validità e codice fiscale dell'Allievo e del genitore (o di chi ne esercita la potestà genitoriale)
3. Fotocopia del titolo scolastico di Licenza media inferiore o Autocertificazione del titolo conseguito

**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.**