

NOTE ESPLICATIVE

La Regione Toscana e l'agenzia formativa C.I.O.F.S. FP Toscana, accreditamento regionale n. LI0099, capofila di ATS con I.I.S.S. Mattei di Rosignano, C.P.I.A. 1 Livorno, in attuazione del DD n. 5259 del 21/06/2016 e del DD n. 15005/2016 del 16/12/2016 informano che sarà attivato il seguente corso di QUALIFICA

Percorso biennale per "Operatore della ristorazione – indirizzo preparazione pasti"

Rivolto a n. 15 utenti

Il percorso, della durata di 2100 ore (da svolgere nell'arco degli anni formativi 2017-2018 e 2018-2019) è così strutturato:

- Formazione teorica in aula, 650 ore, di cui 300 ore finalizzate all'acquisizione/recupero delle competenze di base
- Formazione laboratoriale, 650 ore
- Alternanza scuola-lavoro presso aziende del settore, 800 ore

E sarà suddiviso nelle seguenti Unità formative:

- **UF1 Empowerment, team building, comunicazione e organizzazione del lavoro (120 ore)**, realizzata da formatori del CIOFS-FP Toscana. Unità trasversale al percorso formativo, associata a tutte le Unità di Competenze della Figura Regionale, a supporto delle prove di performance che gli allievi saranno chiamati ad affrontare durante il percorso.
- **UF2 Competenze di base e competenze chiave di cittadinanza (300 ore)**, realizzata presso il CPIA 1 Livorno. Unità trasversale al percorso formativo finalizzata all'acquisizione di competenze di base sui 4 assi culturali previsti dal DM 139/07, delle competenze chiave di cittadinanza da acquisire al termine del biennio (All. 2 DM 139/07), e competenze di base relative al terzo anno dei percorsi IeFP (Accordo Stato-Regioni 27/07/2011).
- **UF tecnico- professionali**, realizzate in aula e in cucina:
- **UF 3 Normativa igienico-sanitaria, sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro** 112 ore (80 ore aula e 32 laboratorio)
- **UF 4 Approvvigionamento e stoccaggio materie prime** 140 ore (80 ore aula e 60 laboratorio)
- **UF 5 Allestimento della cucina e delle attrezzature** 110 ore (30 ore aula e 80 laboratorio)
- **UF 6 Predisposizione di menù semplici** 125 ore (55 ore aula e 70 laboratorio)
- **UF 7 Trattamento delle materie prime** 160 ore (15 ore aula e 145 laboratorio)
- **UF 8 Preparazione piatti** 203 ore (20 ore aula e 183 laboratorio)

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

- **Alternanza scuola-lavoro 800 ore (38% sul monte ore totale)**

La frequenza è obbligatoria. È consentito un massimo di ore di assenza pari al 30% 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 (30 ore ad allievo)**

Il corso è **riservato** a giovani-minori di anni 18 anni al momento dell'iscrizione al percorso (vedi art. 4 Avviso pubblico) i quali, assolto l'obbligo di istruzione (10 anni di frequenza scolastica o 16 anni di età), senza aver conseguito almeno una qualifica professionale triennale (soglia minima per l'assolvimento dell'obbligo formativo) - abbiano abbandonato il sistema dell'Istruzione Scolastica.

Coloro che, pur avendo adempiuto all'obbligo di istruzione, non sono in possesso della certificazione delle competenze di base rilasciate dall'ultimo Istituto scolastico frequentato, possono comunque accedere ai percorsi e conseguire all'interno del percorso biennale la Certificazione delle Competenze Scolastiche di Base. Previamente all'avvio del percorso formativo, saranno riconosciuti eventuali crediti formativi in base al livello e al grado di completezza della certificazione delle competenze di base posseduta in esito al percorso effettuato nell'istruzione.

Data di avvio e di chiusura del corso: settembre 2017 – giugno 2019

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:

-il 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 08/07/2017

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE:

1. Domanda di Partecipazione scaricabile dai siti del soggetto capofila CIOFS-FP Toscana www.ciofsfptoscana.it, e dei partner I.I.S.S. Mattei di Rosignano <http://www.formamattei.org/portale/doceboCms/>, C.P.I.A. 1 Livorno <http://www.cpia1livorno.gov.it/it>
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. Dichiarazione relativa all'avvenuto assolvimento dell'obbligo di istruzione (attraverso la frequenza scolastica protratta per almeno 10 anni) da parte dell'allievo/a.
4. Dichiarazione di ritiro ufficiale dall'ultimo Istituto Scolastico frequentato o autocertificazione per coloro che non hanno formalizzato il ritiro.

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con fondi ministeriali e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani