



Provincia di Massa Carrara
Dec. di Medaglia d'oro al V.M.

La Provincia di Massa-Carrara e Euroform (cod. accr. Reg. MS 082) capofila di ATS tra Softlink srl (cod. accr. Reg. MS 182), IAL Toscana (cod. accr. Reg. FI 0018) e IIS Barsanti (cod. accr. Reg. MS 0608) in attuazione del POR CRO FSE 2007-2013, ai sensi della L.R. N.32/02 e s.m.i., e a seguito dell'approvazione della Determinazione Dirigenziale n. 3754 del 29/10/2014, informano che sarà attivato il seguente corso di QUALIFICA Codice progetto 85776

TITOLO

FORM NEET TO EAT - ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE

DELLA DURATA DI 2100 ORE

(di cui 630 di aula, 735 di laboratorio, 75 di FaD, 30 di accompagnamento e 630 di stage aziendale)

che si terrà nel periodo: Aprile 2015 – aprile 2017

PER N. 15 ALLIEVI (di cui 8 donne e 2 soggetti appartenenti a gruppi svantaggiati)

SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO: Carrara, Via Frassina 65

TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE: 30/04/2015

DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE: è una professionalità che lavora nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mense. Lavora al buffet e al servizio, collabora nella vendita di pietanze e di bevande, esegue lavori di preparazione, di pulizia e di logistica. Effettua servizi di preparazione e distribuzione di cibi e bevande realizzando semplici menù ed il relativo servizio di ristorante e di bar. Gestisce il lavoro in modo sistematico, con ordine e metodo, anche nei momenti di punta, a soddisfazione della clientela.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO (incluse eventuali prove per l'accertamento di specifiche competenze): 15 giovani di età inferiore ai 18 anni che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione e sono fuoriusciti dal sistema scolastico, Una quota del 13% dei posti disponibili (2 su 15) è riservata a soggetti svantaggiati (così come inteso nel POR 2007 -2013. Per i candidati stranieri è previsto l'accertamento della conoscenza della lingua italiana - liv. A2, qualora non fossero in possesso del titolo previsto.

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO (suddivisione delle ore in teoria, pratica, stage ed articolazione giornaliera): il percorso formativo si articola in 630 ore di aula, 735 ore di laboratorio, 75 ore di FaD, 30 ore di accompagnamento (di cui 8 individuali e 22 di gruppo) e 630 ore di stage. L'articolazione è la seguente: **Unità formative professionalizzanti:** UF 1 Merceologia dei prodotti, i metodi di conservazione e gestione del magazzino (222 ore di cui 4 di FaD), UF 2 Operare nel comparto nel rispetto della sicurezza e delle norme igienico sanitarie (110 ore di cui 3 di FaD), UF 3 Gli utensili e le attrezzature (110 ore), UF 4 Preparare le bevande (95 ore di cui 10 di FaD), UF 5 Preparare piatti caldi e freddi (235 ore), UF 6 Gestire la relazione con il cliente (110 ore di cui 26 di FaD), UF 7 Tecnica del Servizio (190 ore), UF 8 Stage (630 ore). **Unità formative di base:** UF 9 La fabbrica delle parole (asse dei linguaggi), (140 ore di cui 13 di FaD), La matematica e la geometria nella vita quotidiana (asse logico - matematico), (48 ore), Il mio amico Einstein (asse scientifico - tecnologico), (68 ore di cui 11 di FaD), A spasso nel tempo / Timeline (Asse storico - sociale) , (112 ore di cui 8 di FaD).

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE: domanda di iscrizione su apposito modello regionale, fotocopia del documento d'identità, cv ed eventuale titolo, per i candidati stranieri, che attesti la conoscenza della lingua italiana (liv. A2).

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE: Le domande di iscrizione, debitamente compilate sull'apposito modulo, e corredate dai documenti sopra richiesti dovranno essere presentate presso la sede dell'Agenzia formativa Softlink srl via Frassina 65 Carrara, email info@softlink.it telefono e fax 0585-42417 **dal giorno 08/04/2015 al giorno 30/04/2015 dalle ore 9.30 alle ore 17.00**

I modelli per l'iscrizione si possono trovare presso l'Agenzia Formativa oppure sul sito internet della Provincia www.provincia.ms.it.

La presentazione può avvenire a mano, via email, per posta raccomandata e per fax. Il soggetto che invia la domanda per posta o per fax è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.

INFORMAZIONI: c/o Agenzia formativa Softlink srl telefono 0585-42417 dal 08/04/2015 al 30/05/2015 con orario 9.30/17.00 e c/o **Sportelli Orientamento della Provincia di Massa-Carrara:** Via delle Carre 55 tel. 0585 816651/652 - Carrara: V.le XX Settembre 3 tel. 0585 8484212 - Aulla: Via Pisacane 3 tel. 0187 4223201/22

MODALITA' DI SELEZIONE Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili, verrà effettuata una selezione mediante test scritto e colloquio motivazionale che si terrà il giorno **04 MAGGIO alle ore 10.00** presso l'Agenzia formativa Softlink srl. I candidati dovranno presentarsi muniti di un valido documento di identità. La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso. La graduatoria degli ammessi sarà redatta in base ai seguenti criteri (test: punteggio massimo attribuibile 35; colloquio: punteggio massimo attribuibile 55; Priorità: 10 punti per i soggetti appartenenti a gruppi svantaggiati). La graduatoria sarà esposta il giorno 05/05/2015 dalle ore 11.00 presso Softlink srl e sul sito web di IAL Toscana, Euroform e Softlink srl.

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'eventuale graduatoria di selezione oppure delle domande pervenute dopo la scadenza dei termini previsti

MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI: In base al livello ed al grado di completezza della certificazione delle competenze di base posseduta in esito al percorso effettuato dagli allievi nell'istruzione (almeno 10 anni) a questi possono essere riconosciuti crediti formativi in ingresso.

PROVE FINALI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO: Al termine del percorso è previsto l'esame finale caratterizzato da una prova pratica per ogni area di attività (AdA) presa in esame, un colloquio orale ed un test scritto. Per l'ammissione all'esame finale è necessaria la frequenza di almeno il 70% delle ore previste ed almeno il 50% delle ore di stage

CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di qualifica ai sensi della 532/09 in operatore della ristorazione - servizi di sala e bar, valido a livello nazionale ed europeo, corrispondente al II livello, ai sensi della L. 845/78 e della L.R. 32/02. Inoltre, verrà rilasciato certificato di competenze per coloro che non supereranno le prove di tutte le AdA e dichiarazione degli apprendimenti, in caso di abbandono precoce del percorso, dietro richiesta dell'interessato.

LA FREQUENZA AL CORSO E' OBBLIGATORIA

IL CORSO FINANZIATO DALLA REGIONE TOSCANA CON IL CONTRIBUTO DEL FONDO SOCIALE EUROPEO

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





POR FSE
2007-2013
Fondo Sociale Europeo
Programma Operativo
Regione Toscana



Provincia di Massa Carrara
Dec. di Medaglia d'oro al V.M.

E' COMPLETAMENTE GRATUITO
IL PRESENTE AVVISO HA VALORE DI CONVOCAZIONE

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

