



In Toscana



UNIONE EUROPEA

Iniziativa a favore dell'Occupazione Giovanile
Fondo Sociale Europeo
Investiamo nel tuo futuro

REGIONE TOSCANA

Associazione del Commercio, Turismo, Servizi, Professioni e PMI della provincia di Arezzo - Confcommercio, organizza, in collaborazione con Calvelli RSP s.a.s. di Calvelli Federico e C., IAL Innovazione Apprendimento Lavoro Toscana Srl Impresa Sociale, in virtù della Convenzione con la REGIONE TOSCANA - Settore Gestione Rendicontazione e Controlli per gli ambiti di Arezzo, Firenze e Prato ai sensi della L.R. 32/02 come da Decreto RT n. 1370 del 24/03/2016, il progetto

YOUTH - COOKING

Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti

Codice Progetto 156698

900 ore di attività, di cui 406 di stage per 15 giovani di età compresa tra i 18 e 29 anni

UTENZA	<p>Il corso è rivolto a 15 giovani (53% dei posti prioritariamente riservato a donne) in possesso dei seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Residenza in Italia, • Età compresa tra i 18 e 29 anni, • Non avere in essere nessun contratto di lavoro, • Non frequentare un regolare corso di studi (secondari superiori o universitari) o di formazione, • Avere aderito a Garanzia Giovani, ovvero: essersi registrati al portale, aver fatto un primo colloquio presso il Centro per l'Impiego prescelto e aver sottoscritto il Patto di Attivazione.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> • La filosofia del cibo: storia, cultura, tradizioni, valorizzazione (n. 16 ore) • Caratteristiche del turismo locale: flussi e target (n. 8 ore) • I menù (n. 16 ore) • La cucina: ruoli, funzionamento e processi organizzativi (n. 40 ore) • Attrezzature, utensili, utilizzo e cura (n. 32 ore) • Sistemi di conservazione e stoccaggio (n. 30 ore) • Alimenti e materie prime (prodotti tipici, locali, semilavorati, prodotti finiti, controlli): caratteristiche, livelli qualitativi e certificazioni, controllo e conservazione (n. 36 ore) • Elementi di dietetica (n. 16 ore) • Preparazione cibi freddi (antipasti e salse) (n. 40 ore) • Cucina calda (n. 52 ore) • Dessert (n. 30 ore) • Focus: ricettari, piatti tipici e della tradizione aretina (n. 62 ore) • Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti (n. 12 ore) • Abbinamento cibo/vino (n. 18 ore) • Inglese in cucina (n. 32 ore) • Sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale (n. 24 ore) • Stage (n. 406) • Accompagnamento (n. 30 ore)
FINALITÀ	<p>Il corso ha l'obiettivo di dare ai giovani un'opportunità reale di crescita formativa finalizzata all'inserimento nel mondo del lavoro. La finalità è quella di formare addetti che operino in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Si occuperanno di acquisire, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occuperanno inoltre della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina, predisponendo ed elaborando il menù.</p>
CREDITI IN INGRESSO	<p>Per gli allievi che ne faranno richiesta, a seguito di valutazione di una commissione appositamente costituita, saranno riconosciuti crediti in ingresso nei seguenti casi: da esperienze di formal learning; da competenze maturate in contesti non formali esibendo: Curriculum Vitae autocertificato, lettere di referenze, progetti, prodotti o altro.</p> <p>Il riconoscimento delle competenze di ingresso al percorso di qualifica consente di accertare il possesso delle stesse, corrispondenti solo ad intere UF mediante colloquio o specifiche prove di riscontro, che potranno essere standard o costituite ad hoc.</p> <p>Verrà comunque riconosciuto fino al massimo del 50% delle ore di formazione d'aula previste e fino al massimo del 50% delle ore di laboratorio.</p>
CERTIFICAZIONI FINALI	<p>Alla fine delle attività, sarà rilasciato un attestato di qualifica contenente l'indicazione: del tipo di percorso, delle ore, dei contenuti, delle competenze acquisite, delle metodologie didattiche, degli strumenti. Per gli allievi che non supereranno l'esame di qualifica verrà rilasciata una dichiarazione degli apprendimenti, ai sensi della Dgr 532/09.</p>
SERVIZI OFFERTI	<p>Selezione dei partecipanti: nel caso che i partecipanti siano maggiori di n. 15;</p> <p>Accompagnamento e orientamento di gruppo e individuale ex-ante, in itinere ed ex post, con forte attenzione alle caratteristiche del tessuto produttivo e al Placement;</p> <p>Percorsi integrativi di ri-orientamento o analisi delle competenze in ingresso;</p> <p>Bilancio di competenze iniziale;</p> <p>Riconoscimento crediti formativi;</p> <p>Tutoraggio con funzione di raccordo, orientamento ed accompagnamento, sia di aula che di stage;</p> <p>Visite didattiche presso aziende leader nel settore;</p> <p>Supporto alla imprenditorialità;</p> <p>Disseminazione: attraverso un evento finale.</p>
RECLAMI	<p>Il responsabile del corso è reperibile presso Confcommercio Arezzo Via XXV Aprile 6/12 - 52100 Arezzo al n° 0575/350755 Uff. Formazione.</p>
SCADENZA	<p>10 febbraio 2017 - Nel caso le domande fossero in numero inferiore a quelle previste, il bando rimarrà aperto fino alla copertura totale dei posti e comunque entro lo svolgimento del 10% delle ore del corso. Il corso sarà attivato se si avranno almeno i due terzi degli iscritti rispetto a quelli previsti.</p>
SELEZIONE PER AMMISSIONE	<p>In caso le domande idonee fossero superiori ai posti disponibili, il giorno Lunedì 20/02/2017 alle ore 09.00 presso l'Associazione del Commercio, Turismo, Servizi, Professioni, PMI della Provincia di Arezzo - Confcommercio, Via XXV Aprile, 6/12 - 52100 Arezzo verrà effettuata una selezione, condotta da una commissione, che consisterà in:</p> <ol style="list-style-type: none"> Test scritto psicoattitudinale di: motivazione, locus of control, fronteggiamento e capacità organizzative, attenzione, capacità logico-matematiche, cultura generale; Valutazione del CV (esperienze formative e lavorative); Colloquio strutturato a verificare motivazione e approfondire il curriculum del candidato.
ATTUAZIONE	<p>Inizio 27/02/2017 con frequenza gratuita e obbligatoria.</p>
SEDE CORSO	<p>Le attività si svolgeranno presso la Sede dell'Accademia del Gusto, Via Newton n. 34/36/40 Arezzo.</p>
DOCUMENTI	<p>Documento d'identità, curriculum vitae, eventuale descrizione percorso personale, domanda di iscrizione su modello regionale.</p>
INFORMAZIONI E ISCRIZIONI	<p>Presso Associazione del Commercio, Turismo, Servizi, Professioni, PMI della Provincia di Arezzo - Confcommercio, Via XXV Aprile, 6/12 Arezzo al n° 0575/350755 Uff. Formazione o inviando una email al seguente indirizzo: formazione@confcommercio.ar.it</p> <p>Modalità di presentazione delle domande: a mano o per raccomandata A/R all'indirizzo Associazione del Commercio, Turismo, Servizi, Professioni, PMI della Provincia di Arezzo - Confcommercio (Ufficio Formazione), Via VVX Aprile 6/12 - 52100 Arezzo. Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo o meno presso l'ufficio competente, entro la scadenza prevista. L'Associazione non si assume responsabilità per eventuali ritardi o disguidi del servizio postale. Non fa fede il timbro postale né di spedizione né di arrivo.</p>

Arezzo, 2 / 1 / 2017

ESENTE DA TASSA D'AFFISSIONE ART.21 LETTERA G - D.L. N.507/93

IL RESPONSABILE DELL'AGENZIA
Anna Maria Nocentini

La frequenza
è gratuita

