



La Regione Toscana e l'agenzia formativa SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL (CODICE accreditamento LI0535), capofila di ATS con PROVINCIA DI LIVORNO SVILUPPO SRL (CODICE accreditamento LI0291) e CESCOT FORMAZIONE SRL (CODICE accreditamento GR0543), in attuazione del Decreto Dirigenziale n. 2534 del 22/02/2017, informano che sarà attivato il seguente corso di QUALIFICA (livello 3 EQF), CP 158731.

ACCOGLIENZA, RISTORAZIONE E TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE (A.R.TE.)

Qualifica di "ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE (412)"

DELLA DURATA DI N. 900 ORE

che si terrà nel periodo: ottobre 2017 – aprile 2018
(470 ore di aula - 400 ore di stage – 30 ore di accompagnamento)

10 POSTI DISPONIBILI

Riserva di posti candidati donne (50% dei posti – 5 posti)

SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO

Scuola Italiana Turismo srl - ROSIGNANO C/O CALA DE MEDICI (Aula didattica)
Scuola Italiana Turismo srl CASTIGLIONCELLO C/O TENNIS CLUB (Laboratorio)

TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE 15 Settembre 2017 (ore 18.00)

FINALITÀ, OBIETTIVI E SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Formare una professionalità in grado di lavorare nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mense, collaborare nella vendita di pietanze e di bevande, eseguendo 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. **Sbocchi occupazionali:** presso ristoranti, catene alberghiere, villaggi turistici, navi da crociera (come F&B manager, maître, cameriere di sala), aziende vitivinicole, cantine, enoteche (come guida enologica), organizzatori di eventi enogastronomici e culturali, altre strutture di ristorazione (mense di collettività, self-service, mense aziendali, punti di ristoro, agriturismi, etc).

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO

- Maggiorenni
- Disoccupati, inoccupati, inattivi iscritti a uno dei Centri per l'Impiego della Regione Toscana ai sensi della normativa vigente.
- Avere adempiuto al diritto dovere o esserne prosciolti.
- Essere residenti o domiciliati in un comune della regione Toscana; per i cittadini non comunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa.

REQUISITI DI INGRESSO SUPPLEMENTARI RITENUTI OPPORTUNI

- Conoscenza lingua inglese livello A2, conoscenza informatica, livello base.
- Per i cittadini stranieri in possesso di titolo di studio conseguito all'estero conoscenza lingua italiana livello B1.

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE

- Domanda di Partecipazione su format regionale scaricabile dal sito dell'Agenzia (www.sitformazione.it);
- Copia documento d'identità in corso di validità
- Scheda anagrafica rilasciata dal CPI
- Copia del titolo di studio o autocertificazione
- Curriculum vitae redatto in formato europeo
- Per i cittadini non comunitari: Dichiarazione di valore e di efficacia del titolo di studio e permesso di soggiorno

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande potranno essere consegnate dal **30/08/2017** al **15/09/2017**: a mano presso **SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL** Via Solferino, 30 – 57122 Livorno o presso **Provincia Livorno Sviluppo** Piazza del Municipio, 4 Livorno (LUN – VEN 9.00 – 13.00) **oppure** tramite Raccomandata A/R agli indirizzi sopra indicati.





Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.

INFORMAZIONI

- C/o Agenzie formative SCUOLA ITALIANA TURISMO (0586 828245) - CESCOT FORMAZIONE SRL (0565 918812) - PROVINCIA LIVORNO SVILUPPO Piazza del Municipio, 4 Livorno (0586 257226) negli orari sopra indicati.

Saranno realizzati incontri informativi in collaborazione con i Centro per l'Impiego territoriali.

MODALITÀ DI ACCERTAMENTO REQUISITI MINIMI DI ACCESSO

I candidati dovranno presentarsi il giorno 19/09/2017 ore 9.00 presso SCUOLA ITALIANA TURISMO (Via Solferino 30, Livorno) per l'accertamento della conoscenza della lingua inglese livello A2, delle conoscenze informatiche di base e, se stranieri, della conoscenza Lingua Italiana livello B1.

La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.

MODALITÀ DI SELEZIONE

Qualora, al termine delle procedure di accertamento dei requisiti in ingresso al percorso formativo, il numero dei candidati ammissibili sia superiore ai posti disponibili sarà effettuata una selezione mediante:

- Test psico-attitudinale, logico-matematici e di cultura generale
- Colloquio individuale
- valutazione del curriculum vitae.

L'eventuale selezione si terrà il giorno 19/09/2017 alle ore 10.30 presso SCUOLA ITALIANA TURISMO (Via Solferino 30, Livorno). I candidati dovranno presentarsi muniti di un valido documento di identità. **La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.**

La graduatoria finale sarà redatta secondo i seguenti criteri in ordine di priorità: 1. Riserva di posti candidati donne (50% dei posti – 5 posti); 2. Maggior punteggio ottenuto nelle prove di selezione. A parità di punteggio sarà data la precedenza alla minore età. La graduatoria sarà esposta il giorno **21/09/2017** presso **SCUOLA ITALIANA TURISMO** e pubblicata sul sito www.sitformazione.it.

MODALITÀ RICONOSCIMENTO CREDITI

I crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi ovvero solo se trattasi di competenze già certificate/attestate e dimostrate attraverso documentazione formale, eventualmente integrata da un colloquio (vedere note esplicative) e comunque nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 532/09 e s.m.i.

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Durante il percorso sono previste delle verifiche di apprendimento finalizzate ad accertare l'effettivo raggiungimento degli obiettivi formativi; le verifiche contribuiranno a determinare la valutazione di ammissione all'esame finale che sarà composto da prove tecnico pratiche e da un colloquio. Per l'ammissione all'esame finale è necessaria la frequenza di almeno il 70% delle ore previste di cui almeno il 50% delle ore di stage.

CERTIFICAZIONE FINALE

- **Attestato di Qualifica professionale per "ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE".**
- **Certificazione di Competenze** in caso di superamento parziale dell'esame finale (possessione solo di alcune delle Unità di Competenze che compongono la figura di riferimento);

È altresì previsto il rilascio di **dichiarazione degli apprendimenti** in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo.

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014 - 2020

