



CESCOT SIENA – SOCIETÀ COOPERATIVA ESERCENTI
codice di accreditamento regionale OF0015
in partenariato con **CPIA 1 Siena**
codice di accreditamento regionale IS0029

organizza un CORSO interamente GRATUITO in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020

per la qualifica:

“Addetto all’approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande” (n. 412 del RRFP)
nell’ambito del progetto:

SHAKER:
BARMAN A 360° CAFFÈ, COCKTAIL E SERVIZIO PERFETTI!
(codice 251298)

di n. 900 ore (di cui n. 300 ore di stage) per n. 12 allievi
il 50% dei posti è riservato a donne ed il 30% dei posti a cittadini stranieri

Approvato con Decreto Dirigenziale n. 1375 del 28/01/2020 a valere sull’Avviso pubblico per la realizzazione di percorsi di istruzione e formazione professionale per adulti disoccupati Misura C.3.1.1.B , di cui al Decreto Dirigenziale n.3675 del 13/03/2019

Descrizione sintetica

Il progetto **SHAKER** prevede la realizzazione di un corso per “Addetto all’approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande” (n. 412 del RRFP) e mira a formare una figura professionale in grado di:

- Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali;
- Conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi;
- Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti;
- Svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente;
- Preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti;
- Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco.

Data inizio attività – data fine attività
14/10/2020 – 31/03/2021

Requisiti richiesti alla data di scadenza del presente bando

- aver compiuto i 18 anni di età;
- essere disoccupati, inoccupati, inattivi iscritti a uno dei Centri per l’Impiego della Regione Toscana ai sensi della normativa vigente;
- essere residenti o domiciliati in un comune della regione Toscana;
- Titolo di Studio: adempimento all’obbligo di istruzione o di esserne prosciolto.

Se cittadini non comunitari:

- essere in possesso di regolare permesso di soggiorno per studio/formazione professionale;
- Conoscenza della lingua italiana (livello minimo A2).

Documenti richiesti per l'iscrizione al corso

- 1) domanda di iscrizione da compilarsi sul modello unificato della Regione Toscana;
- 2) documento di identità valido e, per i cittadini stranieri, permesso di soggiorno valido;
- 3) scheda anagrafica rilasciata dal CPI attestante lo stato di disoccupazione;
- 4) Titolo di studio (copia del titolo di studio o autocertificazione);
- 5) curriculum vitae, aggiornato, datato e firmato.

Selezione dei partecipanti

In caso di ricezione di un numero di domande superiore al 20% di quelle previste, l'ammissione al corso sarà subordinata al superamento di una selezione accurata che comprenderà:

- test psicoattitudinale (capacità logiche e cultura generale);
- valutazione del curriculum vitae con particolare riguardo alla coerenza del percorso con le precedenti esperienze;
- colloquio motivazionale finalizzato ad approfondire/valutare aspettative, motivazioni e prefigurazione del futuro professionale ;
- test italiano solo per gli iscritti di cittadinanza non italiana per valutare il livello di conoscenza della lingua.

NOTA: Il 50% dei posti è riservato a donne ed il 30% dei posti a cittadini stranieri che saranno ammesse/prioritariamente previo raggiungimento livelli di sufficienza.

PRIORITÀ:

- Over 55/ disoccupato di lunga durata
- Bassa scolarità

E' previsto, in ogni caso, un colloquio motivazionale preliminare. In tale fase potranno essere riconosciuti crediti formativi.

La selezione e/o il colloquio motivazionale si terrà il giorno **8 ottobre 2020** dalle ore 08.30 presso CESCOT SIENA – SOCIETÀ COOPERATIVA ESERCENTI 53100 SIENA SS 73 LEVANTE N.10.

Sede del corso

Cescot Siena – Società Cooperativa Esercenti – S.S. 73 Levante,10 (Loc. Due Ponti) 53100 Siena (SI).
tel.: 0577 252234 o 0577 252264 e-mail: formazione@confesercenti.siena.it

Termine di presentazione delle domande:

Mercoledì 30 settembre 2020 ore 13.00

Le domande dovranno esser trasmesse tramite raccomandata a/r o consegnate a mano presso la sede del corso.

E' responsabilità del candidato assicurarsi che la domanda pervenga entro il termine previsto.

N.B.: Non farà fede la data del timbro postale.

Attestazioni

Al termine del corso, previa partecipazione ad almeno il 70% delle ore totali di attività previste (ed almeno al 50% delle ore di stage), nonché un punteggio minimo di 60/100 in tutte le prove in itinere i partecipanti saranno ammessi all'esame per il conseguimento della qualifica "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande".

In caso di superamento delle prove di esame sarà rilasciato un Attestato di Qualifica.

Per informazioni e richiesta modelli di domanda contattare

Ufficio Cescot Siena – Società Cooperativa Esercenti – BELLINI MARTINA 0577/252234 – CASINI ERICA 0577/252264 - dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 17.00. formazione@confesercenti.siena.it
– www.cescot.siena.it (Sezione Food Enogastronomia) – Pagina Facebook: Cescot Siena o messaggi WhatsApp: 3666125454

I modelli per la domanda di partecipazione e informazioni utili sono disponibili anche presso i Centri per l'impiego della Regione Toscana.

Siena lì, 23/07/2020

Il direttore
Carolina Pirozzi



Tu, al centro dei nostri obiettivi

