

# A.p.p.i.e

ID 9004896

## Operatore della ristorazione - Indirizzo Servizi di sala e bar – Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande

approvato con DD n. 5476 del 31 marzo 2021

Agenzia Formativa Capofila BLUINFO FORMAZIONE (cod. accr. Regionale OF0118)

Partner: C.P.I.A. 1 Siena (cod. accr. Regionale IS0029)

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con risorse di Garanzia Giovani e rientra nell'ambito di Giovanisì ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO	<p>Il percorso prevede la realizzazione di un corso di Qualifica rivolto a minori che hanno assolto l'obbligo scolastico per la figura di Operatore della ristorazione - Indirizzo Servizi di sala e bar - Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande (n.412 del RRFP).</p> <p><b>Ore complessive:</b> n.2100, di cui n.620 di aula, di cui n.650 di laboratorio, n.30 Accompagnamento e n.800 di stage.</p> <p><b>Il progetto si articolerà nelle seguenti UF:</b> 300 ore recupero competenze di base: asse linguistico, scientifico-tecnologico, storico-sociale; 320 ore discipline teoriche propedeutiche professionalizzanti: informatica, inglese per la ristorazione, formazione obbligatoria per addetti al settore della ristorazione, merceologia e tecniche di magazzino, organizzazione del lavoro, imprenditorialità; 650 ore di discipline laboratoriali professionalizzanti: caffetteria, banqueting e cucina di sala, abbinamenti cibo e bevande, cocktail e centrifugati, cucina da Catering, 5 Master class tenute da docenti di altissimo livello.</p> <p><b>Periodo di svolgimento:</b> Settembre 2021 - Luglio 2023</p> <p><b>Sede di svolgimento:</b> CPIA 1 Siena, Viale Garibaldi 30/32 Poggibonsi (SI); modalità Fad durante il periodo di emergenza Covid-19 mediante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Google Classroom</li> <li>- Hangouts Meet</li> </ul> <p><b>Sbocchi occupazionali:</b> La figura professionale dell'operatore di sala bar è una professionalità che opera nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mense. Effettua servizi di preparazione e distribuzione di cibi e bevande realizzando semplici menù ed il relativo servizio di ristorante e di bar.</p>
REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI	<p>Numero destinatari 15 di cui il 50% riservato a donne destinato a: Giovani NEET di età inferiore ai 18 anni in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- che non sono iscritti a scuola né all'università, che non lavorano e che non seguono corsi di formazione o aggiornamento professionale, già registrati al Programma Garanzia Giovani, in possesso del Patto di Attivazione (patto di servizio) sottoscritto con il competente Centro per l'Impiego e che al momento dell'avvio del corso sono ancora in possesso dei requisiti di accesso al Programma;</li> <li>- che hanno assolto l'obbligo di istruzione, ovvero hanno frequentato la scuola per almeno 10 anni, e sono fuoriusciti dal sistema scolastico (drop-out).</li> </ul> <p>Sono ammissibili quali destinatari anche i minori che hanno adempiuto all'obbligo d'istruzione ma non hanno conseguito o non sono in grado di dimostrare di aver conseguito il titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, purché:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vengano inseriti in un percorso finalizzato al conseguimento del titolo di licenza media successivamente all'avvio delle attività formative (ingresso in aula) relative alla misura 2B;</li> <li>- lo svolgimento del percorso integrativo per il conseguimento della licenza media sia programmato in giorni e orari tali da non ostacolare la frequenza del percorso formativo;</li> <li>- la licenza media sia conseguita dal/dalla ragazzo/a prima dell'ammissione all'esame di qualifica del percorso formativo per drop-out (nelle Procedure di gestione saranno indicate le modalità di verifica di tale requisito).</li> </ul>
REQUISITI D'INGRESSO SUPPLEMENTARI	<p>Al fine di garantire la partecipazione con successo ai percorsi formativi da parte di cittadini comunitari ed extracomunitari stranieri sarà garantito l'accesso ai percorsi solo a partecipanti con un adeguato livello di conoscenza della lingua italiana. La normativa prevede il livello A2 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue, qualora il cittadino straniero non possieda o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio al fine di dimostrare la conoscenza della lingua italiana.</p>
SELEZIONE	<p>Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili (n. 15), si procederà alla selezione dei partecipanti, i quali saranno informati preventivamente circa data, orario e</p>

# A.pp.l.e

ID 9004896

**Operatore della ristorazione - Indirizzo Servizi di sala e bar – Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande**

approvato con DD n. 5476 del 31 marzo 2021

Agenzia Formativa Capofila BLUINFO FORMAZIONE (cod. accr. Regionale OF0118)

Partner: C.P.I.A. 1 Siena (cod. accr. Regionale IS0029)

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con risorse di Garanzia Giovani e rientra nell'ambito di Giovanisì ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

RICONOSCIMENTO CREDITI FORMATIVI IN INGRESSO	luogo di svolgimento. La mancata partecipazione al giorno di selezione verrà considerata rinuncia al percorso. La modalità di selezione avverrà attraverso: 1. Test: finalizzato ad accertare le caratteristiche dei candidati compatibili con la figura professionale in questione e a fornire indicazioni in merito all'attitudine al ruolo per tutti gli iscritti. 2. Colloquio motivazionale: teso a valutare il candidato rispetto a più dimensioni personali: verificare il grado di motivazione a frequentare il corso. Nel caso del perdurare dell'Emergenza Covid-19 la selezione avverrà in modalità FAD.
EVENTUALI AGEVOLAZIONI PREVISTE PER LA PARTECIPAZIONE AL CORSO	Ai partecipanti sarà data la possibilità mediante l'invio delle opportune documentazioni e certificazioni, del riconoscimento dei crediti formativi in una o più aree di apprendimento, che dispenseranno il corsista dalla frequenza totale o parziale dell'area formativa interessata.
INFORMAZIONI E ISCRIZIONI	Al fine di agevolare la frequenza dei ragazzi le cui famiglie hanno difficoltà economiche saranno rimborsate le spese di viaggio sui mezzi pubblici a tutti coloro che ne faranno richiesta e che porteranno un ISEE inferiore ai 10.000 euro
INDICAZIONI SULLA FREQUENZA DEL PERCORSO	La domanda di iscrizione, redatta su apposito modello della Regione Toscana, può essere scaricata al seguente link <a href="https://www.bluinfo.it/apple">https://www.bluinfo.it/apple</a> , compilata e <ul style="list-style-type: none"><li>- inviata tramite e-mail a: <a href="mailto:corsi@bluinfo.it">corsi@bluinfo.it</a>;</li><li>- inviata per posta, insieme agli allegati, a: <b>BLUINFO FORMAZIONE sas, Via Massetana Romana 50a scala A 53100 SIENA;</b></li><li>- Consegnata a mano presso <b>BLUINFO FORMAZIONE sas, Via Massetana Romana 50a scala A 53100 SIENA, dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 13,00 e dalle 16,00 alle 19,00.</b></li></ul> <p><b>Le iscrizioni saranno aperte dal 07/06/2021 al 21/07/2021</b> Documenti da allegare alla domanda di iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Domanda d'iscrizione su format regionale;</li><li>▪ Fotocopia del documento di identità e codice fiscale;</li><li>▪ Permesso di soggiorno per i cittadini extracomunitari;</li><li>▪ Patto di attivazione al programma Garanzia Giovani in corso di validità (stipulato da non oltre 60 giorni)</li></ul> <p><b>PER MAGGIORI INFO:</b> referente Tonia Manfreda - Bluinfo formazione sas – 0577 532628 dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 13,00 e dalle 16,00 alle 19,00.</p>
CERTIFICAZIONE FINALE	Non potranno essere ammessi agli esami finali coloro che non abbiano frequentato almeno il 70% delle ore del percorso formativo e almeno il 50% delle ore di stage.
	<b>A seguito di superamento dell'esame finale verrà rilasciata la qualifica di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande (n.412 del RRFP) – Livello 3 EQF</b>