



L'Istituto Professionale Alberghiero "F. Martini" (accr. Reg. PT0557), in partenariato con l'Istituto Statale per l'Industria e l'Artigianato "Antonio Pacinotti", l'Istituto Professionale Commerciale "L. Einaudi", l'Istituto Professionale di Stato "Sismondi-Pacinotti", l'Istituto Comprensivo San Marcello Pistoiese, l'Istituto Professionale Agrario "De Franceschi", Platform, Servindustria Pistoia s.r.l., CESAT soc. coop., Ascom Servizi s.r.l., Saperi Aperti e con riferimento alla determinazione dirigenziale della Provincia di Pistoia n° 1256 del 09/11/2011, Avviso Pubblico per la presentazione di progetti formativi finalizzati al conseguimento di una qualifica professionale tramite percorsi triennali di istruzione e formazione professionale attraverso le risorse del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, organizza **il corso di qualifica di II Livello europeo:**

Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande (Figura 412 RRFP) Operatore della Ristorazione (Indirizzo Servizi di Sala e di Bar)

N. 2.101 ORE

ALLIEVI N. 15

FINALITA' DELL'AZIONE: L'addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande opera 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 menu ed il relativo servizio di ristorante e di bar. Gestisce il lavoro in modo sistematico, con ordine e metodo, anche nei momenti di punta, allo scopo di soddisfare la clientela.

POSSIBILI SBocchi OCCUPAZIONALI: L'addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande trova occupazione come dipendente in qualsiasi struttura ricettiva: mense di collettività, self service, mense aziendali, piccoli ristoranti, punti di ristoro, agriturismi.

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO: Il corso prevede **2.101 ore** di formazione di cui:

- 736 ore d'aula suddivise in lezioni su: Microlingua di settore, Elementi di tecnica commerciale, Gestione del magazzino, Conservazione, Sicurezza, Igiene, HACCP, Attrezzature di cucina e funzionalità, Accoglienza e comunicazione, Menu in lingua straniera
- 735 ore di laboratorio di: Informatica, Attrezzature di cucina e funzionalità, Pulizia attrezzature, Utilizzo dei macchinari, Allestimento e presentazione, Processo operativo, Comanda, Servizio al tavolo, Servizio Banqueting, Elementi di cucina, Bevande e presentazioni, Esecuzione del Servizio, Menu, Materie Prime, Piatti, Cucina Fredda, Cucina Calda
- 630 ore di stage in azienda

PERIODO DI SVOLGIMENTO: Novembre 2012 - Giugno 2014

SEDE DI SVOLGIMENTO: Istituto Professionale di Stato "F. Martini" per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT). Lo stage avrà luogo presso aziende del settore della ristorazione e del settore turistico-ricettivo.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO E MODALITA' DI VERIFICA: Il progetto prevede la partecipazione di 15 giovani di età inferiore ai 18 anni (al momento della presentazione della domanda di iscrizione) che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione e siano fuoriusciti dal sistema scolastico (drop-out).

MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI: L'agenzia formativa riconoscerà i crediti a chi farà esplicita richiesta in ingresso al presente percorso. Il candidato a tale scopo dovrà presentare il curriculum vitae in formato europeo corredato da eventuali documenti attestanti titoli di studio, attività lavorativa e percorsi formativi svolti. La documentazione dovrà essere presentata in allegato alla domanda di iscrizione al corso.

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO: Al termine delle attività formative di aula e di stage verrà organizzata una prova d'esame finalizzata a valutare e certificare le competenze acquisite. Non potranno essere ammessi agli esami finali coloro che non abbiano frequentato almeno il 70% delle ore del percorso formativo e almeno il 50% dello stage. Le prove saranno costituite da una pratica di simulazione ed eventualmente da un colloquio e /o da una prova di tipo oggettivo.

TIPOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE FINALE: A seguito del superamento dell'esame finale verrà rilasciata la **Qualifica di II Livello europeo "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande"**.

ISCRIZIONI: Le domande di iscrizione, redatte su appositi modelli e debitamente compilate, dovranno essere presentate ai Centri per l'Impiego della Provincia di Pistoia (sedi di Pistoia e Monsummano Terme) dal lunedì al venerdì 9.00/12.00 Dott. ssa Ferri Tania (sede di Pistoia - Via Tripoli, 19) 0573-966080 e Dott. ssa Malavolta Ylenia (sede di Monsummano Terme - Via Lama) 0572-959824 **entro e non oltre le ore 12.00 del 03/10/12**. I modelli per l'iscrizione si possono trovare alla pagina del Servizio Formazione Professionale, sul sito internet della Provincia www.provincia.pistoia.it alla voce corsi e successivamente entrando nel piano dei corsi finanziati. Le domande possono essere consegnate a mano, o inviate, per posta o per fax al numero 0573-27183 accompagnate dalla fotocopia del documento di identità. **Non fa fede il timbro postale**. Il termine di iscrizione al Corso si intende prorogato fino al raggiungimento del numero degli allievi previsti e comunque, salvo indicazioni diverse, non oltre il 15° giorno dalla data di scadenza prevista. E' fatta salva la facoltà della Provincia, nel caso non si raggiungesse il numero di allievi previsti, di non dare avvio all'attività.

INFORMAZIONI: Centri per l'Impiego della Provincia di Pistoia (sedi di Pistoia e Monsummano Terme) dal lunedì al venerdì 9.00/12.00 - Dott. ssa Ferri Tania (sede di Pistoia - Via Tripoli, 19) 0573-966080 e Dott. ssa Malavolta Ylenia (sede di Monsummano Terme - Via Lama) 0572-959824.

MODALITA' DI SELEZIONE: Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili, la Provincia di Pistoia adotterà, seguendo le indicazioni della deliberazione del Consiglio Provinciale n° 77/2004, i seguenti criteri di selezione: esame del curriculum per valutare l'esistenza di eventuali esperienze in settori attinenti e colloquio motivazionale individuale volto a definire il profilo di partenza dell'allievo, la motivazione e la disponibilità alla frequenza al corso.

CONVOCAZIONE: Tutti gli iscritti al corso devono presentarsi il giorno **09/10/12 ore 09.00** presso l'Istituto Professionale di Stato "F. Martini" per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) per l'eventuale selezione. **La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.**

**E' OBBLIGATORIA LA FREQUENZA
IL CORSO FINANZIATO DAL MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI
E' COMPLETAMENTE GRATUITO**



Istituto Antonio Pacinotti Pistoia



Istituto Alberghiero F. Martini



Istituto Comprensivo San Marcello Pistoiese



Istituto Einaudi



Istituto Sismondi & Pacinotti



Istituto Professionale Agrario De Franceschi



Servindustria Pistoia



Ascom Servizi



Saperi Aperti



Cesat Soc. cooperativa



Consorzio Platform

