



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 dei pasti (Figura 413 RRFP)

Operatore della Ristorazione (Indirizzo Preparazione Pasti)

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 dei pasti opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Si occupa di acquistare, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, a supporto dell'attività del cuoco, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. Predisporre ed elabora il menù.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI: L'addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti trova occupazione generalmente nelle imprese di grande e media dimensione, in particolare aziende della ristorazione commerciale e della ristorazione collettiva.

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, Scienze degli alimenti, Costi, Alimentazione e territorio, Accoglienza e comunicazione, Principi nutritivi
- 735 ore di laboratorio di: Informatica, Attrezzature di cucina e funzionalità, Pulizia attrezzature, Utilizzo dei macchinari, Tipologie menu, Cottura, Organizzazione in cucina, Menu, Allestimento del piatto, Preparazione dei piatti, 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 preparazione dei pasti"**.

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 **16/10/12 ore 9.00** 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

