

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014 - 2020
SCHEMA INFORMATIVA CORSI FINANZIATI BANDO P.O.R. 2014- 2020 ASSE C

La Regione Toscana e l'agenzia formativa ASEV S.p.a. (CODICE accreditamento OF0005), capofila di ATS con Mestieri Toscana Consorzio di Cooperative Sociali – Società Cooperativa Sociale e Autoscuola Romano Snc Di Matteucci Romano E Daniele per Avviso pubblico per il finanziamento di attività in concessione a valere sul POR FSE Toscana 2014-2020 azione C.3.1.1.B Percorsi formativi brevi finalizzati all'occupabilità di disoccupati, inoccupati e inattivi - Mismatch” Progetto “ASSO” approvato con Decreto Dirigenziale n. 7953 del 04/06/2020 (Cod 254936) attiverà il seguente corso:

Titolo del progetto		ASSO		
Titolo del corso/attività		In Cucina - UC 1710 preparazione pasti		
Tipo di attività		<ul style="list-style-type: none"> • qualificazione • specializzazione • aggiornamento • perfezionamento • esito positivo x certificazione di competenze • certificato di specializzazione tecnica superiore 		
Eventuale FIGURA PROFESSIONALE di riferimento		Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione pasti (413)		
Comparto di riferimento		Turismo, alberghiero e ristorazione		
Soggetto Attuatore		ASEV S.p.a.		
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (esplicitando i possibili sbocchi occupazionali)		Il percorso ha l'obiettivo di fornire competenze per rendere l'allievo in grado di svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco		
Contenuti didattici		Tecniche di preparazione piatti semplici e composizione menù 54 ore Sicurezza alimentare 16 ore Stage 40 ore		
Durata complessiva:	Totale 118 ore	Formazione in aula + laboratorio 70 ore	Stage e tirocinio 40 ore	Accompagnamento individuale e di gruppo 8 ore
Periodo di svolgimento		Dicembre 2020 – Marzo 2021		
Calendario settimanale (giorni e orari)		Dal lunedì al venerdì con orario 14,00 – 18,00.		
Sede di svolgimento		Aula: via delle Fiascaie n. 12 –Empoli (FI)- Laboratorio: Via Barzino, 1 –Empoli (FI)		
Verifiche e certificazione finali		La frequenza al corso è obbligatoria. I partecipanti che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo ed almeno il 50% delle ore di stage e che avranno raggiunto la sufficienza ad ogni prova finale di ciascuna singola unità formativa saranno ammessi a sostenere l'esame finale di fronte ad una commissione nominata dalla Regione Toscana. A coloro che supereranno con successo l'esame finale sarà rilasciata l' Attestato di Certificazione delle Competenze Regionale relativa all'ADA 1710 preparazione pasti.		
Numero di partecipanti previsto		10 allievi		

Requisiti di accesso dei partecipanti	<p>I destinatari, ai sensi dell'Avviso regionale, sono cittadini adulti, inattivi, inoccupati, disoccupati, residenti o domiciliati in un comune della Regione Toscana, che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione (per i cittadini stranieri è necessaria la dichiarazione di valore attestante l'ordine e il grado degli studi ai quali si riferisce il titolo secondo l'ordinamento vigente nel Paese in cui esso è stato conseguito) iscritti presso i CPI di Empoli e Castelfiorentino. Ai partecipanti di nazionalità straniera si richiede comunque un livello di conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue. L'accertamento delle competenze linguistiche verrà eseguito attraverso un test in ingresso, effettuato contemporaneamente al momento della selezione. Requisito essenziale è il regolare permesso di soggiorno</p> <p><u>Inoltre per accedere al percorso l'allievo dovrà essere in possesso dell'HACCP</u></p>
Eventuale modalità di riconoscimento crediti in ingresso	E' prevista la possibilità di riconoscimento di crediti in ingresso, previa richiesta dell'interessato e presentazione di certificazioni formali e attestazioni di esperienze professionali documentate pregresse.
Modalità di selezione	<p>Quelli che sono indicati come requisiti minimi in ingresso ai percorsi saranno comunicati al Centro per l'impiego, che selezionerà i partecipanti; il possesso dei requisiti in ingresso verrà accertato, comunque, anche dall'organismo formativo. L'accertamento verrà fatto controllando la documentazione a disposizione e richiedendo, eventualmente, le integrazioni necessarie.</p> <p>Nello specifico: Percorso "In Cucina": verrà organizzata una prova pratica in ingresso, inerente all'utilizzo delle attrezzature e alle tecniche base</p>
Modalità di iscrizione	<p>Presso la segreteria dell'ASEV è possibile ricevere informazioni sul percorso e reperire modulistica. Le persone interessate devono fare domanda presso il CPI di riferimento su un apposito modulo di iscrizione.</p> <p>Alla domanda di iscrizione debitamente compilata e sottoscritta devono essere allegati: la fotocopia di un documento d'identità in corso di validità, il permesso di soggiorno (se stranieri extracomunitari), il curriculum vitae.</p> <p>I CPI provvederanno a regolarizzare l'iscrizione alla disoccupazione e a fare l'iscrizione al percorso formativo</p>
Scadenza iscrizioni	1/12/2020
Data di inizio prevista	21/12/2020
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	<ul style="list-style-type: none"> • La fotocopia di un documento d'identità in corso di validità e permesso di soggiorno (se stranieri extra UE) • Curriculum vitae • Certificazione di stato di disoccupazione • per i cittadini stranieri è necessaria la <u>dichiarazione di valore</u> attestante l'ordine e il grado degli studi ai quali si riferisce il titolo secondo l'ordinamento vigente nel Paese in cui esso è stato conseguito <p>Eventuali certificazioni su esperienze passate nello stesso settore.</p>
Informazioni:	<p>Agenzia per lo Sviluppo Empolese - Valdelsa Spa Via delle Fiascaie, 12 50053 EMPOLI (FI) Tel.: 0571-76650 www.asev.it</p>
Referente:	Sieni Valentina e Vignozzi Ilaria

N.B. = I dati relativi all'organizzazione del Corso possono subire variazioni

