

La **REGIONE TOSCANA** e l'agenzia formativa **SCUOLA ITALIANA TURISMO** (OF0089) capofila di ATS con **CPIA 1 di Livorno**, in attuazione dei D.D. n. 19899 del 28/11/2019 e n. 1375 del 28/01/2020, informano che sarà attivato il seguente corso di **Qualifica 3 EQF** (Codice progetto 251287)

Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413)

AIUTO CUOCO

(Sapori toscani tra tradizioni locali e nouvelle cuisine)

DELLA DURATA DI N. 900 ORE

(600 ore di aula – 270 ore di stage – 30 ore di accompagnamento)
che si terrà nel periodo giugno 2020 – aprile 2021 (Interruzione mese di agosto)

10 POSTI DISPONIBILI

(Riserva candidati donne 4 posti, 40%)

SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO

Livorno (aula didattica/laboratorio) – Castiglioncello (laboratorio)

TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE: 9 giugno 2020

FINALITÀ, OBIETTIVI E SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il percorso intende formare “ *nuove professionalità* ” in grado di ideare e realizzare menù legati alle tradizioni storiche e alimentari del territorio e che, allo stesso tempo, sappiano dosare gli accostamenti fra tradizione, evoluzione dei gusti e nuove educazioni alimentari. Un aspetto importante del percorso sarà, inoltre, focalizzato sulla “ *cucina macrobiotica* ” (la cucina che cura).

L'intervento si caratterizza per l'impiego di modelli formativi basati prevalentemente sull'approccio di tipo induttivo e sul “learning by doing”. Particolarmente esemplari ed innovativi risultano essere: i “ *laboratori di cucina* ”, l'organizzazione di “ *serate a tema* ”, la partecipazione a “ *saloni del gusto, fiere e workshop enogastronomici* ” e le “ *uscite didattiche* ” (strade del vino, aziende agroalimentari, cantine, ecc) che, unitamente alla fase di stage, costituiscono il perno dell'intero processo formativo.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI: Il mercato della ristorazione rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e toscano in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio. Le competenze acquisite garantiscono ottime prospettive occupazionali soprattutto nel campo dei servizi improntati al rispetto della qualità; in particolare presso ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO

Possono presentare domanda di partecipazione al corso cittadini/e in possesso dei seguenti requisiti (al momento della presentazione della domanda): Inattive/i, inoccupate/i, disoccupate/i – Residenti o domiciliate/i in un comune della Regione Toscana – Avere oltre i 18 anni di età – Avere adempiuto all'obbligo di istruzione o esserne prosciolti.

Per i cittadini stranieri in possesso di titolo di studio conseguito all'estero è richiesta la conoscenza lingua italiana livello A2 che sarà verificata tramite prove specifiche (test / colloquio) che si terranno in data **12 giugno 2020 ore 9.00** secondo le modalità descritte al paragrafo MODALITA' DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' (esclusi coloro che siano in possesso di permesso di soggiorno di lunga durata o di idonea certificazione linguistica, livello A2 o superiore). La mancata partecipazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE

- Domanda di partecipazione su format regionale scaricabile dal sito dell'Agenzia (www.sitformazione.it)
- Copia documento d'identità in corso di validità
- Scheda anagrafica rilasciata dal Centro per l'Impiego o autocertificazione di condizione occupazionale sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000 (su format scaricabile dal sito dell'Agenzia www.sitformazione.it)
- CV redatto in formato europeo
- Per i cittadini non comunitari: copia permesso di soggiorno in corso di validità.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande potranno essere inviate a SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL VIA SOLFERINO, 30 – 57122 LIVORNO tramite e_mail ordinaria con ricevuta di ritorno all'indirizzo segreteria@sitformazione.it oppure tramite PEC all'indirizzo scuolaitalianaturismo@pec.it.

INFORMAZIONI

- Telefono 0586 828245 (LUN – MER – VEN dalle 9 alle 13.00 e dalla 14.00 alle 16.00)
- e_mail segreteria@sitformazione.it
- **Seminario informativo on line** (webinar) in data 1 giugno 2020 – ore 10.00 secondo le modalità descritte al paragrafo MODALITA' DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITA'

MODALITA' DI SELEZIONE

La selezione dei candidati sarà effettuata in data **12 giugno 2020, a partire dalle ore 11.00**, secondo le modalità descritte al paragrafo MODALITA' DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITA'. **La mancata partecipazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.**

La selezione di ingresso è suddivisa in 2 ambiti:

- 1) Test psico-attitudinale (punteggio massimo conseguibile 40 punti): Test di ragionamento globale articolato in 4 sezioni: 1. Ragionamento numerico; 2. Ragionamento logico; 3. Ragionamento verbale; 4. Ragionamento figurativo
- 2) Colloquio individuale (punteggio massimo conseguibile 45 punti).

In conformità ai risultati ottenuti nelle suddette prove, risulteranno ammissibili al corso i candidati che avranno conseguito un punteggio complessivo di almeno 51 punti (**soglia di ammissibilità**).

Per la redazione finale della graduatoria dei candidati ammissibili si procederà con l'attribuzione del punteggio relativo a titoli posseduti che verrà sommato al punteggio ottenuto nelle suddette prove di sbarramento. Nello specifico:

- 55 anni compiuti al momento di presentazione della domanda, 5 punti
- Assenza di titolo di istruzione di scuola secondaria superiore, 5 punti
- Durata condizione (documentata/autocertificata) di inattività, inoccupazione, disoccupazione: da 12 a 24 mesi, 2 punti – oltre 24 mesi: 5 punti

La graduatoria finale sarà redatta secondo i seguenti criteri in ordine di priorità: **1. Riserva di posti candidati donne** (4 posti – prime 4 donne in graduatoria); **2. Riserva di posti per cittadini stranieri** (1 posto - primo straniero in graduatoria, se presente; tale riserva sarà considerata già coperta da eventuale candidata rientrata nella riserva precedente); **3. Maggior punteggio** ottenuto nelle prove di selezione. A parità di punteggio sarà data la precedenza al maggior punteggio conseguito nel colloquio individuale. La graduatoria sarà pubblicata sul sito www.sitformazione.it, entro 5 giorni lavorativi dalla data di conclusione delle attività di selezione.

MODALITA' DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITA'

Causa emergenza covid19 e le relative misure di contenimento che al momento limitano le attività in presenza si informa su quanto segue:

- Le suddette attività di accertamento della conoscenza italiana per cittadini stranieri e di selezione, così come il seminario informativo on line, **saranno effettuate in modalità "a distanza" con utilizzo della piattaforma gotomeeting**. Sul sito di Scuola Italiana Turismo www.sitformazione.it sarà allestita una pagina dedicata con indicazioni dettagliate circa le procedure di collegamento e di partecipazione.
- Le attività formative, fatto salvo per quelle laboratoriali e per lo stage in azienda, saranno erogate, in parte, in modalità FAD sincrona.

MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI

I crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi ovvero solo se trattasi di competenze già certificate/attestate e dimostrate attraverso documentazione formale, eventualmente integrata da un colloquio e comunque nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 532/09 e s.m.i.

PROVE FINALI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Durante il percorso sono previste verifiche di apprendimento finalizzate ad accertare l'effettivo raggiungimento degli obiettivi formativi; le verifiche contribuiranno a determinare la valutazione di ammissione all'esame finale che sarà composto da prove tecnico pratiche e da un colloquio. Per l'ammissione all'esame finale è necessaria la frequenza di almeno il 70% delle ore previste di cui almeno il 50% delle ore di stage.

CERTIFICAZIONE FINALE

- **Attestato di Qualifica** professionale per "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413)".
- **Certificazione di Competenze** in caso di superamento parziale dell'esame finale (possesso solo di alcune delle Unità di Competenze che compongono la figura di riferimento).

È altresì previsto il rilascio di **dichiarazione degli apprendimenti** in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo.

IL CORSO È INTERAMENTE GRATUITO

in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014 – 2020

