

Progetto "Il Codice dei Servizi di Sala - BARCODE – Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande"

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 7932 del 25/05/2017 - Graduatoria approvata con decreto n. 19486 del 21/12/2017
DD scorrimento graduatoria N° 18040 del 05/11/2018.

Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo e realizzato nel territorio dell'UTR di Firenze – sub area territoriale VALDARNO
FIORENTINO

Agenzia Formativa FormAzione Co&So Network (OF0008)

Partner: LA BASE S.C.Ar.L. (FI0296); I.P.S.S.S.A.R. "G. Vasari" (FI0573); So&Co (Consorzio per la Cooperazione e la Solidarietà) (OF0009)

Il corso è interamente gratuito, in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020 e rientra nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

Titolo del corso/attività	Il Codice dei Servizi di Sala - BARCODE				
Tipo di attività	x qualifica		// certificato di competenze		
Figura/Profilo professionale del repertorio regionale	Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande (Figura n. 412 del Repertorio Regionale delle figure professionali)				
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)	<p>- Acquisizione di nuove competenze professionali e trasversali dei partecipanti</p> <p>- Migliorare l'inclusione lavorativa di giovani adolescenti nel mercato del lavoro.</p> <p>L'addetto ai servizi di sala bar opera prevalentemente nel settore della ristorazione, collaborando con altre figure professionali nella realizzazione di semplici menù e del relativo servizio.</p> <p>Le attività, in base agli obiettivi, le metodologie e i contenuti, saranno distinte in:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezioni teoriche: 650 ore (di cui 300 ore volte all'acquisizione/recupero delle competenze di base, 30 di accompagnamento/orientamento e 320 ore relative al percorso professionalizzante) - Attività laboratoriali: 650 ore, in coerenza con la figura professionale di riferimento del progetto (Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande) - Applicazione pratica in alternanza scuola-lavoro: 800 ore (400 ore annue) 				
Contenuti didattici	<ol style="list-style-type: none"> 1) Lingua Italiana (40 ore) 2) Lingua Inglese (35 ore) 3) Matematica e geometria (75 ore) 4) Informatica (45 ore) 5) Scienze della terra (30 ore) 6) Educazione civica e cultura del lavoro (40 ore) 7) Storia (35 ore) 8) Approvvigionamento, conservazione e stoccaggio delle materie prime (100 ore) 9) Normative di settore (24 ore) 10) Informatica di settore (40 ore) 11) Lingua Inglese professionale (40 ore) 12) Contabilità e tecnica commerciale (50 ore) 13) Tecniche di pulizia e sanificazione (80 ore) 14) Caratteristiche, funzionamento e manutenzione di macchinari, utensili e attrezzature (106 ore) 15) Tecniche del Servizio di Sala Bar (180 ore) 16) Tecniche di relazione con il cliente (60 ore) 17) Tipologie di menù (50 ore) 18) Tipologie di liquori, distillati, acqua e caffè (50 ore) 19) Tecniche di preparazione presentazione di piatti e bevande (100 ore) 20) Alternanza scuola/lavoro (800 ore) 				
Durata complessiva:	Totale ore 2100	formazione in aula (ore)	1300	stage (ore)	800 (400 ore annue) di applicazione pratica in alternanza scuola lavoro in aziende del territorio.
Periodo di svolgimento	Aprile 2019 – Gennaio 2021				

Calendario settimanale	Dal lunedì al venerdì in orario 9:00-13:00/14:00-18:00 (Il calendario verrà definito sulla base delle esigenze dell'organismo formativo e del gruppo classe) La frequenza è obbligatoria.
Sede di svolgimento	<u>Aula</u> : ISIS G. Vasari - Piazza Caduti di Pian D'Albero, 50063 Figline Valdarno (FI) <u>Laboratorio</u> : ISIS G. Vasari - Piazza Caduti di Pian D'Albero, 50063 Figline Valdarno (FI)
Numero di partecipanti previsto	15 partecipanti
Requisiti di accesso dei partecipanti	Il progetto è rivolto a giovani di età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione al percorso, che hanno assolto l'obbligo di istruzione e sono fuoriusciti dal sistema scolastico; per i cittadini stranieri: possesso del permesso di soggiorno valido e conoscenza lingua italiana (livello A2).
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso	I candidati al momento dell'iscrizione al corso possono fare richiesta di riconoscimento di crediti formativi allegando idonea documentazione, ovvero certificazioni rilasciate in esito al percorso effettuato nell'istruzione. I crediti in entrata verranno certificati attraverso la valutazione dei titoli in possesso dei partecipanti da parte della commissione di valutazione crediti appositamente attivata e a seguito dell'accertamento del possesso dei requisiti tramite un test. I crediti riconoscibili saranno solamente quelli relativi alle UF previste nella fase di accompagnamento per l'acquisizione/recupero delle competenze di base.
Verifiche e certificazione finali	Al termine del corso verrà effettuato un esame finale, consistente in tre prove: scritta, pratica e orale, superato il quale verrà rilasciato l'attestato di qualifica professionale di 3° livello EQF per "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande" . Alla prova di esame sono ammessi solo gli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore previste dal percorso formativo, all'interno delle quali almeno il 50% delle ore previste per l'attività di stage.
Modalità di iscrizione	Domanda di iscrizione redatta su apposito modulo della Regione Toscana disponibile presso: <ul style="list-style-type: none"> - FormAzione Co&So, Via Val di pesa, 4, 50127, Firenze - ISIS G. Vasari - Piazza Caduti di Pian D'Albero, 50063 Figline Valdarno (FI) La domanda di iscrizione e i relativi allegati devono essere consegnati a mano presso: <ul style="list-style-type: none"> - FormAzione Co&So, Via Val di pesa, 4, 50127, Firenze, dal lunedì al venerdì in orario 9:00-13:00 - ISIS G. Vasari - Piazza Caduti di Pian D'Albero, 50063 Figline Valdarno (FI) c/o UFFICIO PROTOCOLLO. E' responsabilità del candidato assicurarsi che la documentazione sia stata ricevuta integralmente.
Scadenza delle iscrizioni	Le iscrizioni sono aperte dal 13 febbraio 2019 alle ore 13:00 del 29 marzo 2019
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	<ul style="list-style-type: none"> - Certificazione delle competenze di base (dovrà essere ritirata dal genitore/tutore nell'istituto frequentato nell'ultimo anno scolastico del ragazzo), - Carta di Identità, o altro documento valido di riconoscimento del minore e del genitore e/o tutore legale, - Codice fiscale, - Permesso di soggiorno (se stranieri non UE) - Curriculum Vitae in formato europeo
Modalità di selezione degli iscritti	Nel caso in cui il numero delle domande sia superiore ai posti disponibili si terrà una selezione. La procedura di selezione si articola in: <ol style="list-style-type: none"> 1. Prova scritta basata su un test di cultura generale con alcune domande inerenti il settore di riferimento 2. Colloquio individuale per valutare la reale motivazione alla partecipazione da parte del candidato. 3. Data selezione: 04 aprile 2019 ore 09:00 presso la sede ISIS G. Vasari - Piazza Caduti di Pian D'Albero, 50063 Figline Valdarno (FI)
Informazioni:	- ISIS G. Vasari - Piazza Caduti di Pian D'Albero, 50063 Figline Valdarno (FI) - Tel. 055 952087 - FormAzione Co&So Network - Via Val di Pesa, 4 - 50127 - Firenze Tel. 055 4476026
Referente:	Giulia Polidori polidori@formazionenet.eu Ilaria Corsini corsini@formazionenet.eu

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