



La Federazione Italiana Scuole Materne – FISM TOSCANA accreditamento regionale n°FI0122, organizza, in virtù del “riconoscimento” concesso, ai sensi della L.R. n..32/02 art. 17 comma 2), dall'UTR di Firenze Arezzo e Prato con Decreto Dirigenziale n. 13162 del 13-09-17 il seguente corso di:

#### **QUALIFICA**

### **Di III livello di qualificazione europeo**

**PER : ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI DI 900 ORE**

**N. 20 ALLIEVI PREVISTI**

#### **FINALITA' DELL' AZIONE:**

Il corso è finalizzato all'acquisizione delle competenze professionali riferite alla Figura Professionale ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI (413).

#### **POSSIBILI SBocchi OCCUPAZIONALI:**

La figura formata dal corso potrà operare in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Si occuperà di acquistare, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti a supporto dell'attività del cuoco, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti, di predisporre ed elaborare i menù. Si occuperà inoltre della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina.

#### **STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO**

**DURATA DEL CORSO:** 900 ore di cui 500 di aula e 400 di stage

Il corso, della durata di 900 ore divise in 500 di teoria e pratica e 400 di stage presso aziende del settore, si svolgerà da Ottobre 2018 a Luglio 2019, dal lunedì al venerdì, per una media di 6 ore giornaliere. Le lezioni in aula si svolgeranno nelle aule dell'Agenzia Formativa.

**SEDE DI SVOLGIMENTO:** Viale E. De Amicis n. 185 – Firenze

#### **REQUISITI MINIMI DI ACCESSO E MODALITA' DI VERIFICA**

Il Corso è rivolto a 20 destinatari che abbiano compiuto la maggiore età e che abbiano assolto o prosciolto al diritto/dovere all'istruzione e formazione, oltre alla conoscenza della lingua italiana. Al fine di valutare il livello della lingua italiana per gli stranieri sarà somministrato un test attitudinale.

La Fism Toscana si atterrà alle Procedure ISO9001:2008 di Erogazione del Servizio e a tutte le procedure ad esse collegate.

#### **MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI:**

La partecipazione al corso di formazione può prevedere il riconoscimento di crediti formativi fino ad un massimo del 50% del totale delle ore del corso. Costituiscono valore di credito formativo le competenze acquisite attraverso la partecipazione a corsi di formazione, documentati da specifici attestati e/o attraverso lo svolgimento di attività lavorativa nel settore di riferimento debitamente documentata.

#### **PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:**

Il percorso prevede l'effettuazione di 7 prove intermedie, da effettuarsi a conclusione di ciascuna UF e l'effettuazione di una prova di verifica finale per il rilascio dell'Attestato di Qualifica. La valutazione delle prove intermedie di verifica concorrerà a determinare per ogni candidato il punteggio di ammissione all'esame finale. La prova finale sarà effettuata di fronte ad una Commissione e prevede la somministrazione di due prove tecnico-pratiche: analisi di caso e simulazione e di un colloquio.

#### **TIPOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE FINALE:**

Sarà rilasciato l'attestato di qualifica di “Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti”

## Mod.0 Manifesto pubblicizzazione corsi riconosciuti

**COSTO INDIVIDUALE PER LA FREQUENZA:** € 2.129,00

Il corso beneficia di un cofinanziamento grazie al quale il costo individuale totale per allievo è stato ridotto a **Euro 500,00**. Il costo resta comprensivo di materiale didattico individuale, collettivo, attrezzature, assicurazione contro gli infortuni ed esami finali.

### **MODALITA' DI PAGAMENTO:**

Il pagamento può essere effettuato in contanti alla prima lezione o effettuando un bonifico alla Fism Regione Toscana con la descrizione nella causale "iscrizione corso APPROVVIGIONAMENTO CUCINA" Banca BCC di Pontassieve cod. IBAN IT84 T087 3637 7200 0000 0071 515 - Siete pregati di inoltrare per email prima dell'inizio del corso copia del bonifico effettuato alla cortese attenzione di Riccardo Ceccherini [formazione@fismservizi.net](mailto:formazione@fismservizi.net).

### **MODALITA' DI RECESSO:**

Ogni partecipante sarà informato che, qualora non venga raggiunto un numero minimo di iscrizioni, l'inizio del corso potrebbe essere rinviato. In caso di disdetta da parte del contraente nei 5 gg prima dell'inizio del corso o nel caso in cui non pervenisse alla FISM REGIONE TOSCANA alcuna disdetta, il corsista dovrà versare comunque l'importo pari al 100% del prezzo totale di iscrizione al corso a titolo di penale. Sarà prodotta pertanto la fattura con pagamento ri.ba a 30 gg.

### **ISCRIZIONI:**

Le domande di iscrizione, redatte su appositi moduli, dovranno essere presentate all'Ufficio dell'Agenzia Formativa FISM TOSCANA in Viale E. De Amicis n. 185 (Firenze) dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00 dal lunedì al venerdì debitamente compilate oppure in Via di Quarto n. 33 (Bagno a Ripoli - Rimaggio).

I moduli per l'iscrizione si possono trovare presso la sede dell'Agenzia Formativa indicata sopra oppure, sul seguente sito internet: <http://www.fismformazione.it/>

Le domande di iscrizione possono essere consegnate a mano, o inviate, per posta o per email, accompagnate dalla fotocopia del documento di identità e dal curriculum firmato. Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa FISM TOSCANA, entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.

Il termine di iscrizione al Corso si intende prorogato fino al raggiungimento del numero degli allievi previsti. E' fatta salva la facoltà della Agenzia, qualora non si raggiungesse il numero di allievi minimo previsto, di non dare avvio all'attività.

Nel caso di revoca del riconoscimento da parte dell'UTR il partecipante al corso può recedere dal contratto e ottenere la restituzione della somma versata (DGR 1295/2016)

**INFORMAZIONI: C/o Agenzia formativa:** FISM TOSCANA Viale E. De Amicis n. 185 **Tel:** 055.0880943 – 055.6821528 - 338.5750801 **e-mail** [formazione@fismservizi.net](mailto:formazione@fismservizi.net)

**ORARIO:** dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 17.00 – E' preferibile richiedere un appuntamento chiamando i numeri riportati al punto sopra.

### **MODALITA' DI AMMISSIONE/SELEZIONE:**

La Fism Toscana si atterrà alle Procedure ISO9001:2008 di Erogazione del Servizio e a tutte le procedure ad esse collegate. I candidati saranno accettati al corso previa presentazione della domanda di iscrizione e accertamento dei requisiti di accesso. Il candidato dovrà presentare:

- Domanda iscrizione Regione Toscana
- Copia del documento di identità
- Curriculum Vitae firmato

Saranno raccolte le candidature ricevute, sarà verificata la correttezza dei moduli utilizzati e la loro completa compilazione, saranno registrati i dati dei candidati al fine di: identificare il candidato e produrre un elenco iscritti al percorso formativo. Verrà inoltre verificato che tutti i candidati siano in possesso dei requisiti minimi di partecipazione.

La selezione dei candidati si svolgerà attraverso colloqui individuali e test scritti attitudinali al fine di valutare il livello di conoscenza di base e accertare attitudini e motivazioni del candidato.

**COMUNICAZIONI:** Tutti gli iscritti saranno avvertiti telefonicamente in tempo utile, per tutte le comunicazioni inerenti l'attività

### **NOTE:**