

GARMUGIA

Corso di Formazione professionale per Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (con modulo specifico per la valorizzazione dei prodotti tipici locali)" rivolto a 15 giovani di età inferiore ai 18 anni che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione e sono fuoriusciti dal sistema scolastico.

Presentazione corso per allievi candidati, genitori e familiari, educatori, chi fa le veci del minore:

VENERDI 21 / 02 / '14 ore 18.00, So. & Co., Via E. Mattei 293/F - Lucca

Scopo dell'intervento formativo è quello di permettere agli allievi di sviluppare competenze nel settore della ristorazione e delle attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti, con competenze nella realizzazione, preparazione e distribuzione di cibi e nella realizzazione di menu anche tradizionali e tipici della lucchesia. I contenuti del corso spaziano dalla messa a livello per le competenze di base, approvvigionamento e stoccaggio materie prime, normativa sulla somministrazione degli alimenti e sull'igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro, attrezzature, strumenti e utensili di lavoro, la preparazione di pasti caldi e freddi e composizione dei menù, trattamento materie prime e semilavorati, comunicazione e tecniche di vendita, autoimprenditorialità e orientamento. La frequenza delle lezioni è obbligatoria (per almeno il 70% delle ore complessive dell'intervento formativo, e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di attività di stage in azienda). *Alla fine del percorso formativo sarà rilasciato a chi supererà l'esame finale l' ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE.*

Scadenza iscrizioni 28/02/2014 ore 13.00. PER ISCRIVERSI OCCORRONO: Domanda su modello della Regione Toscana, documento di identità e codice fiscale, certificazione delle competenze in uscita al percorso scolastico frequentato (da richiedere alla scuola di provenienza dell'allievo/a).

► **Durata: 2100 ore in 24 mesi di cui :**

- **686 ore** di aula, di cui 368 dedicate alla messa a livello per il recupero delle competenze di base
- **630 ore** di stage
- **735 ore** di laboratorio pratico
- **49 ore** di formazione a distanza sulla piattaforma on line TRIO della Regione Toscana
- **3 ore** ad allievo di Orientamento Individuale

► **Le lezioni si svolgono durante l'arco della settimana per 24- 28 ore:**

- dal lunedì al venerdì tutte le mattine (09.00 / 13.00) (eventualmente il sabato)
- due / tre volte alla settimana il pomeriggio (14.30 / 18.30)
- Garmugia prevede anche l'educazione motoria (in collaborazione con CONI provinciale Lucca)

► **Le sedi delle lezioni sono:**

- So. & Co., Via E. Mattei 293/f, Lucca
- So.ge.se.ter - Confcommercio Lucca - via Fillungo, 121, Lucca
- Cescot - Via delle Tagliate 130 - 55100 Lucca
- Scuola di Cucina Via di Viticchio 414, Vicopelago, Lucca
- Laboratorio da pasticceria (in definizione)