PROVINCIA DI LUCCA

L'Agenzia Formativa (n. codice accreditamento LU0140) capofila di RTI con Cescot, So.Ge.Se.Ter.Cat Srl, IAL Toscana gestisce il seguente percorso formativo, cofinanziato dal F.S.E. nell'ambito del POR Toscana Ob. 2 - 2007/2013 assegnato dalla Provincia di Lucca con la Determinazione Dirigenziale del *Servizio "Istruzione, Formazione e Lavoro"* n. 4671 del 2012 :

SAPORE

Corso di qualifica professionale per "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande"

N. ALLIEVI: 18 DURATA: 2100 ore di cui 630 ore di stage, 735 ore di laboratorio, 660 ore di aula, 75 ore di formazione a distanza

PERIODO DI SVOLGIMENTO: Marzo 2013 – Marzo 2015

REQUISITI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE: giovani di età inferiore ai 18 anni che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione e sono fuoriusciti dal sistema scolastico.
RISERVA: 10% soggetti svantaggiati; 50% donne
SEDI DI SVOLGIMENTO:
So. & Co.: Via E. Mattei 293/f, Lucca
Scuola di cucina Via di Viticchio 414, Vicopelago, Lucca
So.ge.se.ter - Confcommercio Lucca - Via Fillungo, 121 - 55100 Lucca.

OBIETTIVO: scopo dell'intervento formativo è quello di rendere gli allievi persone adulte e responsabili, in grado di esercitare occupazioni nell'ambito della ristorazione ed attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla preparazione e somministrazione di pasti e di prodotti da bar, con competenze nella realizzazione del servizio di sala-bar.
CREDITI FORMATIVI: ai partecipanti che ne faranno domanda si prevede il riconoscimento di crediti in ingresso fino al massimo di 24 ore, nell' Unità Formativa 2 Normativa sulla somministrazione degli alimenti e sicurezza nei luoghi di lavoro .

CONTENUTI DEL PERCORSO: messa a livello, approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime, normativa sulla somministrazione degli alimenti e sull'igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro, attrezzature, strumenti e utensili di lavoro, distribuzione di pasti e bevande, preparazione di pasti caldi e freddi, composizione menu', preparazione di bevande e di cocktail free style, 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).
PROVE FINALI E CERTIFICAZIONE RILASCIATA: prova finale tecnico pratica per il conseguimento di qualifica professionale di " ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE".
IL CORSO È A NUMERO CHIUSO: qualora il numero delle domande superi quello dei posti previsti, si procederà a selezione tramite criteri oggettivi di valutazione, se al termine prefissato rimanessero ancora posti disponibili le iscrizioni proseguiranno fino al raggiungimento del numero massimo.
COSA SERVE PER ISCRIVERSI: documento di identità valido, codice fiscale, domanda d'iscrizione della Regione Toscana.

Scadenza iscrizioni: ore 13.00 del 11.03.13

Per le iscrizioni e informazioni rivolgersi a:

SO. & CO.: Via E. Mattei 293/f – Lucca, tel. **0583.432230/25**
fax. **0583.432231**
e-mail: agenziaformativa@soandco.org - sito web: www. soandco.org

LA FREQUENZA È GRATUITA

ISTRUZIONE, FORMAZIONE E LAVORO