

La **REGIONE TOSCANA** e l'agenzia formativa **CECOT FORMAZIONE SRL** (OF0151), in attuazione del Decreto Dirigenziale n. 1862 del 31/01/2019, informano che sarà attivato il seguente **CORSO DI QUALIFICA**, (livello 3 EQF), CP 238372

# HAPPY HOUR

**(La professionalità del barman/cameriere a garanzia di occupabilità)**

**DELLA DURATA DI N. 900 ORE**

(510 ore di aula - 360 ore di stage - 30 ore di accompagnamento)  
che si terrà nel periodo: **ottobre 2019 - aprile 2020**

**RIAPERTURA BANDO PER N. 1 POSTO DISPONIBILE**

**SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO: PORTOFERRAIO (LI)**

**TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE: 8 GENNAIO 2020**

## **FINALITÀ, OBIETTIVI E SBOCCHI OCCUPAZIONALI**

Il **percorso è finalizzato all'inserimento lavorativo**. L'operatore di Sala/Bar è un addetto all'accoglienza e all'ospitalità, in grado di svolgere con efficienza e competenza tutte le attività legate al servizio di sala. I partecipanti al termine del percorso dovranno essere in grado di:

- Svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente
- Preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti;
- Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco.

**Sbocchi occupazionali:** si tratta di una figura di primo piano in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio. La professionalità è fortemente ricercata. La preparazione e le competenze acquisite attraverso il percorso favoriscono ottime possibilità occupazionali presso esercizi commerciali e imprese della ristorazione.

## **REQUISITI MINIMI DI ACCESSO**

- Cittadini maggiorenni, inattivi, inoccupati, disoccupati, residenti o domiciliati in un comune della Regione Toscana e iscritti a uno dei Centri per l'Impiego ai sensi della normativa vigente – Per i cittadini non comunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità che consente l'attività lavorativa.
- Titolo di studio: **avere adempiuto all'obbligo di istruzione** (in questo caso, per i cittadini stranieri non comunitari è necessaria la dichiarazione di valore attestante l'ordine e il grado degli studi ai quali si riferisce il titolo secondo l'ordinamento vigente nel Paese in cui il titolo è stato conseguito) **o esserne prosciolti**.
- Fermo restando le riserve di cui sopra, in via prioritaria il piano formativo si rivolge ai target maggiormente sensibili (over 55, disoccupati di lunga durata, cittadini con bassa scolarità): riserva 50%

## **REQUISITI SUPPLEMENTARI**

- Competenze linguistiche (lingua inglese): livello A2 (Saranno esentati dalla prova i candidati madrelingua inglese e coloro che siano in possesso di idonea attestazione linguistica A2 o superiore)
- In caso di mancato possesso del livello di competenza di lingua previsto, al candidato sarà proposta un'attività di messa a livello delle competenze mediante FAD (sistema TRIO) con indicazione dei moduli formativi a cui accedere e somministrazione di test progressivi di verifica a risposte multiple a completamento da superare prima o contestualmente all'inizio del percorso formativo. Si specifica che l'uso della Fad non è ricompreso all'interno del percorso formativo
- Per i cittadini stranieri in possesso di titolo di studio conseguito all'estero è richiesta la conoscenza lingua italiana livello A2 (esclusi coloro che siano in possesso di permesso di soggiorno di lunga durata o di idonea certificazione linguistica, livello A2 o superiore).

Il possesso dei suddetti requisiti supplementari sarà accertato tramite prove specifiche (test) che si terranno in data **09/01/2020 ore 9.00** presso **Cescot Formazione srl viale Teseo Tesei, 12 Portoferraio (LI)** – **La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.**

## **DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE**

- Domanda di partecipazione su format regionale – Copia documento d'identità - Scheda anagrafica rilasciata dal CPI - Curriculum vitae 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 presentate a partire dal giorno **18/12/2019** nelle seguenti modalità:

consegnate a mano presso **Cescot Formazione srl Viale T. Tesei, 12 Portoferraio (LI)** dal lunedì al giovedì dalle 9,30 alle 12,30.

per raccomandata A/R presso **Cescot Formazione srl Viale T. Tesei, 12 Portoferraio (LI)** riportando la dicitura "Domanda iscrizione corso ADF"; **Il soggetto che invia la domanda per posta raccomandata è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.**

## **INFORMAZIONI**

C/o CESCOT FORMAZIONE SRL in viale T. Tesei, 12 a Portoferraio – Tel. 0565 918812 con orario dal lunedì al giovedì dalle 9,30 alle 12,30. E-mail: [segreteriacescotpf@confesercenti.li.it](mailto:segreteriacescotpf@confesercenti.li.it).

La modulistica per la presentazione delle domande è scaricabile dal sito: <http://www.cescot-formazione.it>

## **MODALITA' DI SELEZIONE**

Qualora, al termine delle procedure di accertamento dei requisiti in ingresso, il numero dei candidati ammissibili superi del 20% il numero dei posti disponibili sarà effettuata una selezione mediante: 1) Test psico-attitudinale, logico-matematici e di cultura generale; 2) Colloquio individuale. **L'eventuale selezione inizierà alle ore 10.00 del giorno 09/01/2020 e si effettuerà presso Cescot Formazione srl Viale T. Tesei, 12 Portoferraio (LI) al termine delle prove di accertamento dei requisiti d'ingresso di cui sopra. La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.** Sarà effettuata mediante:

La graduatoria finale sarà redatta secondo i seguenti criteri in ordine di priorità: **1.** Riserva di posti per utenza femminile (60% – Prime 6 donne in graduatoria per punteggio totale conseguito, se presenti); **2.** Riserva target sensibili (50% - primi 5 candidati appartenenti a fasce deboli, se presenti; tale riserva sarà considerata già coperta da eventuali candidate donne, rispondenti a tale target, rientrate nella riserva precedente); **3.** Stranieri (30% - primi 3 stranieri in graduatoria per punteggio totale conseguito, se presenti; tale riserva sarà considerata già coperta da eventuali candidati stranieri rientrati nelle riserve precedenti). A parità di punteggio sarà privilegiata la maggiore anzianità anagrafica.

**La graduatoria sarà pubblicata il giorno 10.01.2020**

## **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 delle 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 e distribuzione di pietanze e bevande" (412).
- **Certificazione di Competenze** in caso di superamento parziale dell'esame finale (possessione 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 mancato 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**