



La **REGIONE TOSCANA** e l'agenzia formativa **CESCOT FORMAZIONE SRL (OF0151)** capofila di **ATS con SCUOLA ITALIANA DEL TURISMO (OF0089) FONDAZIONE ITS TAB, CONFESERCENTI PROVINCIALE DI LIVORNO, INFO ELBA SRL** in attuazione del Decreto Dirigenziale n. 20604 del 18/12/2018, informano che nell'ambito del progetto **MANAGEMENT PER IL TURISMO** (acronimo: **MAN-TUR**) sarà attivato il seguente **CORSO DI CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE**, (livello 4 EQF), CP. 237050

Fomulazione di proposte prodotti/servizi, predisporre menù complessi, cura dell'elaborazione dei piatti

TECNICO DELLA RISTORAZIONE PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI (SERVIZIO CUCINA)

DELLA DURATA DI N. 250 ORE

(150 ore di aula - 100 ore di stage)

che si terrà nel periodo: novembre 2019- febbraio 2020

10 POSTI DISPONIBILI (Riserva di posti candidati donne 40% - 4 posti)

SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO: Grosseto

TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE 30.10.2019

FINALITÀ, OBIETTIVI E SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il percorso è finalizzato all'inserimento lavorativo e si propone di formare una professionalità in grado di formulare proposte di servizi, progettare menù complessi individuando combinazioni diverse di prodotti, personalizzando le ricette in base alle tendenze di gusto e alla clientela, elaborare i piatti applicando tecniche innovative e creative presentandoli con gusto estetico.

Sbocchi occupazionali: In genere opera all'interno di strutture del settore ristorativo

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO

- Maggiorenni - Disoccupati, inoccupati, inattivi iscritti a uno dei Centri per l'Impiego ai sensi della normativa vigente - Per i cittadini extracomunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.
- Titolo di studio: Essere in possesso di titolo di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento.
- Per i cittadini stranieri in possesso di titolo di studio conseguito all'estero è richiesta la **conoscenza lingua italiana livello A2 che sarà verificata tramite prove specifiche (test) che si terrà in data 06.11.2019 ore 9,00 presso Cescot Formazione srl via De' Barberi, 108**, (esclusi coloro che siano in possesso di permesso di soggiorno di lunga durata o di idonea certificazione linguistica, livello A2 o superiore). **La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.**

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE

- Domanda di partecipazione su format regionale scaricabile dal sito dell'agenzia Cescot formazione srl
- Copia documento d'identità - Scheda anagrafica rilasciata dal CPI - Curriculum vitae redatto in formato europeo.
- Copia del titolo di studio o autocertificazione (per i titoli conseguiti al di fuori della Comunità Europea è richiesta dichiarazione di valore e di efficacia o nei casi di comprovata impossibilità titolo di studio legalizzato corredato di traduzione giurata).
- 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 26.08.2019 nelle seguenti modalità:

- consegnate a mano presso **Cescot Formazione srl** (dal lunedì al giovedì dalle 9.00 alle 13.00 e lunedì e mercoledì dalle 14,30 alle 16,30).
- per raccomandata A/R presso **Cescot Formazione srl** via de Barberi 108 Grosseto (GR) riportando la dicitura "Domanda iscrizione corso Tecnico della ristorazione"

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

➤ Cescot Formazione srl via De' Barberi, 108 Grosseto, tel 0564438809-03, info@cescot.grosseto.it

La modulistica per la presentazione delle domande è scaricabile dai siti: www.cescot-formazione.it

MODALITA' DI SELEZIONE

La selezione dei candidati sarà effettuata mediante:

- **PROVA SCRITTA** – sarà effettuata in data **06.11.2019** a partire dalle ore **10,00** presso **Cescot Formazione srl Via De Barberi, 108 Grosseto** e sarà articolata in: TEST PSICO-ATTITUDINALE (Ragionamento numerico, Ragionamento logico, Ragionamento verbale, Ragionamento figurativo, cultura generale); LINGUA INGLESE (test); COMPETENZA DIGITALE (test) - PUNTEGGIO MAX OTTENIBILE: 50/100
- **PROVA ORALE** - Si svolgerà in data **06.11.2019** a partire dalle ore **14,00** presso **Cescot Formazione srl Via De Barberi, 108 Grosseto** attraverso colloquio motivazionale / attitudinale - PUNTEGGIO MAX OTTENIBILE: 40/100

Sudette prove saranno utilizzate anche quale strumento di verifica del possesso del livello di competenza necessario per partecipare con successo all'attività formativa e pertanto, in conformità ai risultati ottenuti, **risulteranno ammissibili** al corso **solamente** i candidati che otterranno un **punteggio complessivo pari o superiore a 54/100** nelle 2 prove sopra descritte (Prova scritta, Prova orale).

- **VALUTAZIONE TITOLI** (Esperienze lavorative) - PUNTEGGIO MAX OTTENIBILE: 10/100 (sarà attribuito ai soli candidati risultati ammissibili al termine delle 2 prove suddette)

LA MANCATA PRESENTAZIONE ALLA SELEZIONE SARA' RITENUTA COME RINUNCIA AL CORSO.

La graduatoria finale sarà redatta secondo i seguenti criteri in ordine di priorità: **1.** Riserva di posti candidati donne (40% dei posti - 4 posti) - **2.** Maggior punteggio ottenuto nelle prove di selezione. A parità di punteggio sarà data la precedenza al maggior punteggio conseguito nel colloquio individuale. **La graduatoria sarà pubblicata il giorno 07.11.2019**

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 prova tecnico pratica 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

- **Certificazione di Competenze**

È altresì previsto il rilascio di **dichiarazione degli apprendimenti** in caso di non 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 e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

