



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**, CP 237050

**ADA Formulazione di proposte di prodotti/servizi - UC 2118**

**ADA Predisposizione del servizio di sala e bar - UC 2121**

**ADA Cura del servizio di distribuzione pasti e bevande - UC 2122**

# **TECNICO DEI SERVIZI DI FOOD&BEVERAGE (SALA / BAR)**

**DELLA DURATA DI N. 250 ORE**

(138 ore di aula - 112 ore di stage )

che si terrà nel periodo **ottobre novembre 2019 - febbraio 2020**

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

**SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO: PIOMBINO**

**TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE: 28 ottobre 2019**

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

**Il percorso è finalizzato all'inserimento lavorativo** e si propone di formare una professionalità in grado di provvedere alla gestione ed organizzazione del servizio di vini e pietanze, utilizzando attrezzature e tecniche di servizio in ragione della tipologia di menù, struttura ed evento e predisponendo lo spazio per la ristorazione.

Grazie alle competenze acquisite, cura l'accoglienza del cliente cercando di interpretare e soddisfare le esigenze e presentando i menù con la dovuta professionalità.

**Sbocchi occupazionali:** Ristoranti, agriturismo, bar, pub, mense di collettività, self-service, mense aziendali, punti di ristoro, ecc.

## **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.

## **REQUISITI SUPPLEMENTARI**

➤ Competenze informatiche livello base (saranno esentati dalla prova i candidati in possesso di diploma ECDL o certificazione Mous IC3 o altro titolo attestante il possesso di conoscenze informatiche di base)

➤ 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)

➤ Per i cittadini stranieri in possesso di titolo di studio conseguito all'estero è richiesta la conoscenza lingua italiana livello B1 (esclusi coloro che siano in possesso di permesso di soggiorno di lunga durata o di idonea certificazione linguistica, livello B1 o superiore).

**Il possesso dei suddetti requisiti supplementari sarà accertato tramite prove specifiche (test) che si terranno in data 30.10.2019 ore 9,00 presso Cescot Formazione srl Piombino via Guido Rossa, 22 – 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.

➤ 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 **16.09.2019** nelle seguenti modalità:

- consegnate a mano presso **Cescot Formazione srl Piombino** (dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12,30)
- per raccomandata A/R presso **CESCOT FORMAZIONE SRL Via Guido Rossa, 22 57025 Piombino (LI)** riportando la dicitura "Domanda iscrizione corso tecnico dei servizi di food e beverage"; **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 Agenzie formative:

- CESCOT FORMAZIONE (tel. 0565 263849 e.mail [segreteriacescotpb@confesercenti.li.it](mailto:segreteriacescotpb@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 il numero dei posti disponibili sarà effettuata una selezione mediante:

PROVA SCRITTA – sarà effettuata in data 30.10.2019 a partire dalle ore 10,00 presso Cescot Formazione srl Via Guido Rossa, 22 Piombino (LI) 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 30.10.2019. a partire dalle ore 14,00 presso Cescot Formazione srl Via Guido Rossa, 22 Piombino (LI) 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 04.11.2019

## 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 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

- **Certificato di Competenze**, in caso di superamento dell'esame finale, relativo alle ADA:
  - Formulazione di proposte di prodotti/servizi - UC 2118
  - Predisposizione del servizio di sala e bar - UC 2121
  - Cura del servizio di distribuzione pasti e bevande - UC 2122
- È altresì previsto, in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo, il rilascio di **dichiarazione degli apprendimenti** limitatamente alle UF di cui il candidato abbia sostenuto con esito positivo le relative prove di verifica.

## 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](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani**

