

LA BASE SCARL cod. accr. OF0178 in partnership con APAB cod. accr. OF0283 e CPIA cod. accr. FI1048 Firenze 1 in attuazione del bando per **PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE PER ADULTI DISOCCUPATI A VALERE SUL POR TOSCANA 2014-20** e in seguito ad approvazione del progetto con **DD 19899 del 28/01/2019** e finanziato con **DD 1375 del 28/01/2020** informano che sarà attivato il seguente corso di

T.A.S.T.E.

Tecniche di Alimentazione Sostenibile per un Toscana Eccellente

<p>FIGURA PROFESSIONALE di riferimento</p>	<p>Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413) + Certificazione competenze ADA Preparazione di prodotti panari, dolciari, da forno (UC 448) per panificatore/ pizzaiolo</p> <p>Opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Si occupa di acquistare, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, a supporto dell'attività del cuoco, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. Predisporre ed elabora il menù.</p> <p>IL CORSO È INTERAMENTE GRATUITO in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014 – 2020</p>				
<p>Contenuti didattici</p>	<p>Il corso sarà articolato nelle seguenti unità formative:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informatica ad uso professionale - Lavoro ed autoimprenditorialità - Elementi di calcolo e contabilità - Analisi socio-economica del territorio - Laboratorio di comunicazione e scrittura - Storia e cultura degli alimenti - Normative di sicurezza e procedure di lavoro nella ristorazione - Terminologia tecnica specifica in lingua inglese e francese - Tecniche di organizzazione, approvvigionamento, programmazione della cucina e controllo scorte - La nuova frontiera della ristorazione sostenibile Made in Italy - Principi di dietetica e di educazione alla salute - Trattamento e conservazione di cibi e bevande – HACCP - Strumentazione e porzionatura - Tecniche di confezione culinaria - La cucina vegetariana e vegana - Composizione del menu - Laboratorio di panificazione e pasticceria - Laboratorio per la preparazione della pizza - Stage 				
<p>Durata complessiva:</p>	<p>1010 ore</p>	<p>formazione in aula</p>	<p>530 ore aula 30 ore orientamento</p>	<p>stage e tirocinio</p>	<p>450 ore</p>
<p>Periodo di svolgimento</p>	<p>SETTEMBRE 2020 – MARZO 2021</p>				
<p>Calendario settimanale (giorni e orari)</p>	<p>Aula: 4/5 ore al giorno dal lunedì al venerdì in orario pomeridiano Stage: da definire con l'azienda ospitante</p>				
<p>Sede di svolgimento</p>	<p>La Base scarl, via dei Pucci, 11 - Firenze</p>				
<p>Verifiche e certificazione finali</p>	<p>La frequenza al corso è obbligatoria. I partecipanti che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo ed almeno il 50% delle ore di stage e che avranno raggiunto la sufficienza ad ogni prova finale di ciascuna singola unità formativa saranno ammessi a sostenere l'esame finale di fronte ad una commissione nominata dalla Regione Toscana. A coloro che supereranno con successo l'esame finale sarà rilasciata la Qualifica Regionale di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413) + Certificazione competenze ADA Preparazione di prodotti panari, dolciari, da forno (UC 448)</p>				

	Coloro che non avranno i requisiti di accesso all'esame finale potranno conseguire una "dichiarazione degli apprendimenti" rilasciata previa verifica del Comitato di progetto, a cura del Certificatore delle Competenze di La Base scarl. Coloro che non sosterranno l'esame in modo del tutto sufficiente potranno ottenere un Certificato di Competenze Regionale.
Numero di partecipanti previsto	18 posti disponibili di cui il 50% riservato alle donne e il 39 % a persone straniere
Requisiti di accesso dei partecipanti	- aver compiuto il 18° anno di età; - essere disoccupati, inoccupati e iscritti residenti o domiciliati in un comune della regione Toscana; - aver assolto all'obbligo di istruzione in Italia o nel paese di origine; - per i cittadini stranieri: possesso del permesso di soggiorno e conoscenza lingua italiana (livello A2).
Eventuale modalità di riconoscimento crediti in ingresso	Il partecipante che ne faccia richiesta dovrà presentare idonea e completa documentazione a riguardo (titoli/qualifiche/attestazioni).
Modalità di iscrizione	Le domande di iscrizione vengono redatte su apposito modulo scaricato dal sito www.labase.it e/o reperibili c/o La Base scarl, via de' Pucci 11, FI, tel. 055 289977 – e.mail: info@labase.it; Orario: 9-13 e 14.30-16.30, dal lunedì al giovedì
Eventuali agevolazioni previste per la partecipazione al corso	Non previste
Scadenza delle iscrizioni	LE ISCRIZIONI SONO APERTE DAL 6 LUGLIO AL 31 LUGLIO 2020 E DAL 1 AL 5 SETTEMBRE 2020. NEL MESE DI AGOSTO 2020 LE ISCRIZIONI SONO SOSPESSE.
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	Fotocopia del documento di identità, del codice fiscale e del permesso di soggiorno (solo se cittadini extracomunitari), iscrizione al CPI.
Modalità di selezione degli iscritti	Si prevede un test di lingua italiana di livello A2 per tutti i candidati stranieri. Inoltre, qualora il numero delle domande sia superiore ai posti disponibili, la selezione sarà costituita da: 1) una prova scritta logico-attitudinale (test di logica) 2) un colloquio orale motivazionale. I test si svolgeranno il 15/09/2020 alle ore 9:30 , mentre i colloqui si svolgeranno il pomeriggio dello stesso giorno, con un ordine di presentazione dei candidati che sarà stabilito dopo il test. Sede della selezione: La Base scarl, via dei Pucci, 11 a Firenze.
Informazioni:	via de' Pucci 11, FI, tel. 055 289977 – fax. 055 2691938, e.mail: info@labase.it Orario: 9-13 e 14.30-16.30, dal lunedì al giovedì
Referente:	dott.ssa Paola Pugliese
<i>N.B. = I dati relativi all'organizzazione del Corso possono subire variazioni</i>	

