











ACU 8

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 7932 del 25/5/2017 - Graduatoria approvata con decreto n. 19486 del 21/12/2017.

Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo e realizzato nel territorio dell'UTR di Firenze

Agenzia formativa (codice accreditamento OF0122)

Centro Studi Turistici (codice accreditamento Fl0228)

Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti 1 (codice accreditamento IS0028)

Istituto Professionale di Stato Servizi per l' Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera B. Buontalenti (codice accreditamento FI0575)

Il corso è <u>interamente gratuito</u>, 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

Descrizione degli oblettivi formativi el di competenza (con i passibili sbocchi di competenza (con i passibili sbocchi prime necessaria alla preparazione dei piatti. Ha competenze sulla gestione della dispensa, e sulla cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. E¹ in grado di predisporre ed elaborare il menù. Sbocco occupazionale: lavoro dipendente prasso aziende di vari satori o difinenzioni. Il corso ha lo socopo di fromire le capacità e le consoscenze necessarie a saturare ciascuna delle sei AdA che compongno la figura professionale delli "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materio delle materio delle materio delle materio delle materio delle materio della cucina. 1 compongno la figura professionale dell' "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materio delle materio della cucina a preparazione dei pasti' (413), prestando particolare attenzione a quello relativo alla sicurezza negli ambienti ci lavoro. La competenze di basa era a 1 cupico Matematica 3. Competenze di basa era a 1 cupico Matematica 4. Competenze di basa era a 1 cupico Matematica 5. Laboratorio di cucina 1 di 1. Laboratorio di cucina 2 di 1. Laboratorio di cucina 2 di 1. Laboratorio di cucina 1 di 1. Laboratorio di cucina 2 di 1. Laboratorio di cucina 1 di 1. Laboratorio di cucina 3 di 1. Laboratorio di panificazione e pasticceria 1. Merceologia en untrizione 1. Laboratorio di cucina 3 di 1. Laboratorio di cucina 3 di 1. Laboratorio di cucina 4 di 1. Laboratorio di cucina 4 di 1. Laboratorio di cucina 3 di 1. Laboratorio di cucina 4 di 1. Laboratorio di di cucina 4 di 1. Laboratorio di di cucina 4 di 1. Laboratorio di di cucina 4 di 1. Laboratorio dell'indipara di 1. Laboratorio di cucina 3 di 1. Laboratorio di cucina 4 di 1. Lab					oscana per l'auto		
Tipo di attività rigura/Prolito professionale del regura/Prolito professionale del regentario del passi del control regura/Prolito professionale del regura/Prolito professionale regura/Professionale regura/Professionale regura/Professionale regur	Titolo del corso/attiv	•	• •	ovvigionamento	della cucina	, conservazione e trattamento delle materie prime e alla	
Figuraffyroffio professionale del preparazione del pasti (431) preparazione del pasti (431), prestando parazione del pasti (431), prestando particolare attenzione a quelle relative alla sicurezza negli ambienti di suvro. Le Unità Formative dhe compongono il percorso sono: 1. Competenze di base area 1 Linguaggi; 2. Competenze di base area 2 Logico Matematica 3. Competenze di base area 2 Logico Matematica 4. Competenze di base area 4 Storico Sociale 6. Laboratorio di cucina 2 7. Laboratorio di cucina 3 8. Laboratorio di cucina 3 9. Laboratorio di panificazione e pasticceria 10. Cultura del lavoro e dell'impresa 11. Marcocologia e nutrizione 12. Igiene degli alimenti. (ella persona e degli ambienti (331) preparazione di pasti quali preparazione di base area 3 Tecnologico Scientifica 4. Competenze di base area 3 Tecnologico Scientifica 5. Laboratorio di cucina 2 9. Laboratorio di cucina 3 8. Laboratorio di cucina 3 8. Laboratorio di di panificazione e pasticceria 10. Cultura del lavoro e dell'impresa 11. Marcocologia e nutrizione 12. Igiene degli alimenti. (ella persona e degli ambienti 13. Lingue strainiere 14. Stage 15. S			preparazione	dei pasti"	1 1:6:		
preparazione dei pasti (413) Li corso ha per scopa la formaziona di lavoratori che supportano preparazione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sboochi procupazionali) El corso ha per scopa la formazione di piatti semplici, di preparare semilavorali trattando le materie prime necessaria alla preparazione di piatti semplici, di preparare semilavorali trattando le materie prime necessaria alla preparazione dei piatti. Ha competenze sulla gestione della dispensa, e sulla cura di ambienti, macchinari, attrezzature edi utensiti della cucina. E in grado di predisporre ed elaborare il menti. Sbocco occupazionale i avuoro dipendente presso azione dei vari settione idmensioni. Il corso ha lo scopo di fornire le capacità e le conscenza necessaria e saturare ciascuna. Adele sei AdA che compongnono la figura protessoriate dell' "Addetto all'approvigionamento della cucina. Conservazione e compongnono la figura protessoriate dell' "Addetto all'approvigionamento della cucina. Conservazione e reparazione dei passil' (413), prestando particolare attenzione a quelle relative alla sicurezza negli ambienti ci la unità Formative che compongnon il percorso sono: 1. Competenze di base area 3 Tennologio. Scientifica 4. Laboratorio di cucina 1 6. Laboratorio di cucina 2 7. Laboratorio di cucina 3 8. Laboratorio di cucina 1 8. Laboratorio di pamilicazione e pasiliceria 1. Mercelogia e nutrizione 12. Igione degli alimenti, della persona e degli ambienti 13. Lingue straniere 14. Stage Durata Totale ore 2100 Periodo di svolgimento Percorso biennale a partire da Aprile 2019 Dal lurredi al venerdi ore 8.30 - 13.30. La frequenza è obbligatoria. Correptami provisto Generali di scienzioni 10. La scolario di Formazione, via Assisi 20 Firenze. Ti ossovimento d			A 1 1 44 111				
Ucorso ha per scopo la formazione di lavoratori che supportano l'attività del cuoco. El quindi in grado di cocuparsi dell'acquisto, del ricevimento e del controllo della merce e di bit freschi, di collaborare alla preparazione di pisti semplici. di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione di pisti. Ha competenze sulla gestione della dispensa, e sulla cura di ambienti, macchinari, altrezzature ed ulensi di della cucina. El in grado di predisporre ed elaborare il menù. Sbocco occupazionale: favoro dipendente presso aziende di vari settori e dimensioni. Il corso ha lo scopo di forme le capacita e la connecezzo necessarie al saturare ciascuma dello sei AdA che compongnono la figura professionale delli "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materio prime e alla preparazione del pasti" (413), prestando particolare attenzione a quelle relative alla sicurezza negli ambienti cu la Unita Formative che compongnoni percorso sono: 1. Competenze di base area 1 Linguaggi: 2. Competenze di base area 2 Linguaggi: 2. Competenze di base area 2 Linguaggi: 2. Competenze di base area 2 Linguaggi: 3. Controlare di cucina 1 6. Laboratorio di cucina 1 6. Laboratorio di cucina 2 7. Laboratorio di cucina 2 8. Laboratorio di cucina 2 10. Cultura del lavore e dell'impresa 11. Merceologia e nutrizione 12. Igiene degli alimenti, della presona e degli ambienti 13. Lingue sitrariore 14. Stage Durata Durata Totale ore 2100 Percorso blennate a partire da Aprile 2019 Calendario settimanale Dal luncia al venerali previsto Numero di partecipanti previsto 15 Requisiti di accesso dei partecipanti 15 preparazione del pasti. Hatorio dell'incipatione, via cucina 2 non conservazione e Turismo, Via Assisi 20 Firenze Percorso blennate a partire da Aprile 2019 Calendario settimanale Dal luncia al venerali calendario dell'incipatione della cucina, conservazione e Turismo, Via Assisi 20 Firenze. Te oscazione e Turismo, via accesso del partecipanti previsto Requisiti di	•		•	•		a, conservaz	zione e trattamento delle materie prime e alla
Descrizione degli obiettivi formativi el di competenza (con i possibili sbocchi occuparionali) El tatività dei cuoco. El quindi in grado di occuparsi dell'acquisto, del ricevimento e del controllo della merce e di obi prosso, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, di preparazione di transito del piatti semplici, di preparazione dei piatti. Ha competenza sulla gestione della dispensa, e sulla cura di ambienti, macchinari, attrezzature e di utensiti della cucina. El in grado di predisporre dei daborare il manu. Socco decocupazionale la vetevo dipendetre presso aziende di vari settori e dimensioni. Il corso fa lo scopo di fornire lo capacita e le conscenzo necossania a saturare cascuma della sei AdA che compongono la figura professationale dell' Addette all'approvigionamento dellenato, conscruzzione e un componento dei passi "(413), prestando particolare attenzione a quelle relative alla sicurezza negli ambienti ci varori. Le Unità Formative che compongono il percorso sono: 1. Competenze di base area 3 Tecnologio. Scientifica 2. Competenze di base area 3 Tecnologio. Scientifica 3. Competenze di base area 3 Tecnologio. Scientifica 4. Competenze di base area 3 Tecnologio. Scientifica 4. Competenze di base area 3 Tecnologio. Scientifica 5. Laboratorio di cucina 1 6. Laboratorio di cucina 2 7. Laboratorio di cucina 2 8. Laboratorio di cucina 2 9. Laboratorio di cucina 3 8. Laboratorio di cucina 2 1. Mercelogia e nutrizione 11. Mercelogia e nutrizione 21. Igiene degli alimenti, della persona e degli ambienti 13. Lingue straniere 14. Stage Durata complessiva: Totale ore 2100 Calendario settimanale Carlendario sett	repertorio regionale						
compongono la figura professionale dell' "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materia prime a alla preparazione dei pasti" (413), prestando particolare attenzione a quelle relative alla sicurezza negli ambienti di avoro. Le Unità Formative che compongono il percorso sono: 1. Competenze di base area 2 Logico Matematica 2. Competenze di base area 2 Logico Matematica 3. Competenze di base area 3 Tencionologico Scientifica 4. Competenze di base area 4 Storico Sociale 5. Laboratorio di cucina 1 6. Laboratorio di cucina 1 6. Laboratorio di cucina 1 7. Laboratorio di cucina 1 9. Laboratorio di cucina 1 10. Cultura del lavoro e dell'impresa 11. Merceologia e nutrizione 12. Igiene degli alimenti, della persona e degli ambienti 13. Lungue straniere 14. Stage 17. Totale ore 2100 18. Periodo di svolgimento 20. Percorso biennale a partire da Aprile 2019 20. Durata 20. Durata 20. Durata 20. Dal lunedi al veneroli ore 8.30 - 13.30. La freguenza è obbligatoria. 21. Periodo di svolgimento 22. Percorso biennale a partire da Aprile 2019 23. Periodo di svolgimento 24. Competenze di base area 2 Logico di presenta di Ranni al momento dell'iscrizione al corso ed essere decina di accesso dei partecipanti foronoscimento e rutirismo, Via Assisi 20 Firenze 24. Sasolvimento dell'obbligo di istruzione, età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione al corso ed essere documenti e successiva valutazione da parte della commissione apposita 25. Percorso di partecipanti previsto 26. Requisiti di accesso dei partecipanti dell'obbligo di istruzione, età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione al corso ed essere dell'in comissione apposita 26. Percorso in cui i crediti vengano richiesti, sarà possibile riconoscere i crediti in ingresso previa presentazione di courina, conservazione e tratamento delle manterine prime e alla preparazione di corso. 35. Nel caso in cui i crediti vengano richiesti, sarà possibile riconoscere i crediti in ingresso previa presentazione di sociazione dell'in consoci	Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)		l'attività del cuoco. E' quindi in grado di occuparsi dell'acquisto, del ricevimento e del controllo della merce e de cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Ha competenze sulla gestione della dispensa, e sulla cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. E' in grado di predisporre ed elaborare il menù.				
Durata complessiva: Totale ore 2100 aula/laborato rio (ore) Periodo di svolgimento Calendario settimanale Dal lunedi al venerdi ore 8.30 - 13.30. La frequenza è obbligatoria. Sede di svolgimento Calendario settimanale Dal lunedi al venerdi ore 8.30 - 13.30. La frequenza è obbligatoria. Sede di svolgimento CFP Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20 Firenze Numero di partecipanti previsto Requisiti di accesso dei partecipanti Eventuale modalità di ricionoscimento crediti ingresso Nel caso in cui i crediti vengano richiesti, sarà possibile riconoscere i crediti in ingresso previa presentazione documenti e successiva valutazione da parte della commissione apposita A seguito di superamento dell'esame finale verrà rilasciata la qualifica di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti Le iscrizioni saranno aperte dal 14/2/2019, nel seguente orario: dal lunedi al venerdi 9.30-13, martedi e giove anche 15-17, presso il Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Te 055229510-2207373-229177, e-mail dp.rt@comune.fi.it Bocumenti da allegare alla domanda di iscrizione Modalità di selezione degli iscritti Informazioni: Differmazione degli iscritti Le somministrazione del test sarà effettuata il giorno 2/4/2019 alle ore 14.30. Il colloquio motivazionale sarà effettuato nei giorni successivi, secondo il calendario pubblicato dopo il test scritto. Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Te contro di cientità e, nel caso di allievo non appartenente alla Comunità Europea, il permesso di soggiorno. Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Te, asomministrazione del test sarà effettuata il giorno 2/4/2019 alle ore 14.30. Il colloquio motivazionale sarà effettuato nei giorni successivi, secondo il calendario pubblicato dopo il test scritto.	Contenuti didattici		compongono la figura professionale dell' "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti" (413), prestando particolare attenzione a quelle relative alla sicurezza negli ambienti di lavoro. Le Unità Formative che compongono il percorso sono: 1. Competenze di base area 1 Linguaggi; 2. Competenze di base area 2 Logico Matematica 3. Competenze di base area 3 Tecnologico Scientifica 4. Competenze di base area 4 Storico Sociale 5. Laboratorio di cucina 1 6. Laboratorio di cucina 2 7. Laboratorio di cucina 3 8. Laboratorio di cucina 4 9. Laboratorio di panificazione e pasticceria 10. Cultura del lavoro e dell'impresa 11. Merceologia e nutrizione 12. Igiene degli alimenti, della persona e degli ambienti 13. Lingue straniere				
Periodo di svolgimento Calendario settimanale Dal lunedi al venerdi ore 8.30 - 13.30. La frequenza è obbligatoria. CFP Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20 Firenze Numero di partecipanti previsto Requisiti di accesso dei partecipanti Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso Verifiche e certificazione finali Le iscrizioni Documenti da allegare alla domanda di iscrizione Modalità di selezione degli iscritti Modalità di selezione degli iscritti Modalità di selezione degli iscritti Informazioni: Percorso biennale a partire da Aprile 2019 Aprile 2019 Aprile 2019 Assolvimento dell'obbligo di istruzione, età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione al corso ed essere fuoriusciti dai percorsi scolastici, conoscenza della lingua italiana che consenta la partecipazione al corso. Nel caso in cui i crediti vengano richiesti, sarà possibile riconoscere i crediti in ingresso previa presentazione e documenti e successiva valutazione da parte della commissione apposita A seguito di superamento dell'esame finale verrà rilasciata la qualifica di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti Le iscrizioni saranno aperte dal 14/2/2019, nel seguente orario: dal lunedi al venerdi 9.30-13, martedi e giove anche 15-17, presso il Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Te 055229510-2207373-229177, e-mail cfp.rt@comune.fi.it La domanda, redatta su apposito modulo reperibile presso l'agenzia formativa, dovrà essere corredata da una copia del documento di identità e, nel caso di allievo non appartenente alla Comunità Europea, il permesso di soggiorno. Test scritto e colloquio motivazionale. La somministrazione del test sarà effettuata il giorno 2/4/2019 alle ore 14.30. Il colloquio motivazionale sarà effettuato nei giorni successivi, secondo il calendario pubblicato dopo il test scritto. Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229	Durata complessiva:	Totale ore 2100	in aula/laborato	1300	stage (ore)	800	
Calendario settimanale Dal lunedì al venerdì ore 8.30 - 13.30. La frequenza è obbligatoria. CFP Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20 Firenze Numero di partecipanti previsto Requisiti di accesso dei partecipanti Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso Verifiche e certificazione finali Modalità di iscrizione Modalità di iscrizione Documenti da allegare alla domanda di iscrizione Modalità di selezione degli iscritti Modalità di selezione degli iscritti Modalità di selezione degli iscritti Modalità di selezione: Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373-229177, e-mail cfp.rt@comune. Elagiorno 2/4/2019 alle ore 14.30. Il colloquio motivazionale sarà effettuata nei giorno 3 Les frormazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373-229177, e-mail cfp.rt@comune. Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373-229177, e-mail cfp.rt@comune. Il. it complements all comunità Europea, il permesso di soggiorno. Test scritto e colloquio motivazionale. La somministrazione del test sarà effettuata il giorno 2/4/2019 alle ore 14.30. Il colloquio motivazionale sarà effettuato nei giorni successivi, secondo il calendario pubblicato dopo il test scritto. Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373-229177, e-mail cfp.rt@comune. Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373-229177, e-mail cfp.rt@comune. Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373-229177, e-mail cfp.rt@comune. Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373-229177, e-mail cfp.rt@comune. Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373-229177, e-mail cfp.rt@comune. Elizione Documenti dell'esame finale verrà rilasciata la qualifica di Addetto all'approvvigionamento delle materie prime e alla premerio prime e alla prem	Periodo di svolgimento						
CFP Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20 Firenze Numero di partecipanti previsto Requisiti di accesso dei partecipanti Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso Verifiche e certificazione finali Modalità di iscrizione Modalità di iscrizione Documenti da allegare alla domanda di iscrizione Modalità di selezione degli iscritti Centro di Formazione del test sarà effettuata il giorno 2/4/2019 alle ore 14.30. Il colloquio motivazionale sarà effettuato nei giorni successivi, secondo il calendario pubblicato dopo il test scritto. Centro di Formazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373 (229177, e-mail ofp.rt@comune, fi.it Centro di Formazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373 (229177, e-mail ofp.rt@comune, fi.it Centro di Formazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373 (229177, e-mail ofp.rt@comune, fi.it Centro di Formazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373 (229177, e-mail ofp.rt@comune, fi.it Centro di Formazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373 (229177, e-mail ofp.rt@comune, fi.it Centro di Formazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373 (229177, e-mail ofp.rt@comune, fi.it Centro di Formazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373 (229177, e-mail ofp.rt@comune, fi.it Centro di Formazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373 (229177, e-mail ofp.rt@comune, fi.it							
Numero di partecipanti previsto Requisiti di accesso dei partecipanti Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso Verifiche e certificazione finali Modalità di iscrizione Documenti da allegare alla domanda di iscrizione Modalità di selezione degli iscritti Modalità di selezione degli iscritti Modalità di selezione degli iscritti Informazioni: 15 Assolvimento dell'obbligo di istruzione, età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione al corso ed essere fuoriusciti dai percorsi scolastici, conoscenza della lingua italiana che consenta la partecipazione al corso. Nel caso in cui i crediti vengano richiesti, sarà possibile riconoscere i crediti in ingresso previa presentazione o documenti e successiva valutazione da parte della commissione apposita A seguito di superamento dell'esame finale verrà rilasciata la qualifica di Addetto all'approvvigionamento delle cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti Le iscrizioni saranno aperte dal 14/2/2019, nel seguente orario: dal lunedì al venerdì 9.30-13, martedì e giove anche 15-17, presso il Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Te 055229510-2207373-229177, e-mail cfp.rt@comune.fi.it Le iscrizioni saranno chiuse improrogabilmente il giorno 31/3/2019 La domanda, redatta su apposito modulo reperibile presso l'agenzia formativa, dovrà essere corredata da una copia del documento di identità e, nel caso di allievo non appartenente alla Comunità Europea, il permesso di soggiorno. Test scritto e colloquio motivazionale. La somministrazione del test sarà effettuata il giorno 2/4/2019 alle ore 14.30. Il colloquio motivazionale effettuato nei giorni successivi, secondo il calendario pubblicato dopo il test scritto. Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373 (229177, e-mail cfp.rt@comune.fi.it			<u> </u>				
Assolvimento dell'obbligo di istruzione, età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione al corso ed essere fuoriusciti dai percorsi scolastici, conoscenza della lingua italiana che consenta la partecipazione al corso. Nel caso in cui i crediti vengano richiesti, sarà possibile riconoscere i crediti in ingresso previa presentazione documenti e successiva valutazione da parte della commissione apposita A seguito di superamento dell'esame finale verrà rilasciata la qualifica di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti Le iscrizioni saranno aperte dal 14/2/2019, nel seguente orario: dal lunedì al venerdì 9.30-13, martedì e giove anche 15-17, presso il Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Te 055229510-2207373-229177, e-mail cfp.rt@comune.fi.it Documenti da allegare alla domanda di iscrizione Modalità di selezione degli iscritti Modalità di selezione degli iscritti Informazioni: Assolvimento dell'obbligo di istruzione, colastici, conoscenza della lingua italiana che consenta la partecipazione al corso. Nel caso in cui i crediti vengano richiestic, sarà possibile riconoscere i crediti in ingresso previa presentazione ol consenta la partecipazione al corso. Nel caso in cui i crediti vengano richiestii, sarà possibile riconoscere i crediti in ingresso previa presentazione e trattamento della commissione apposita A seguito di superamento dell'esame finale verrà rilasciata la qualifica di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e Turismo, via Assisi 20, Firenze corredata de giove anche 15-17, presso il Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373 centrali de giorni successivi, secondo il calendario pubblicato dopo il test scritto. Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373 centrali de giorni successivi, secondo il calendario pubblicato d							
Nel caso in cui i crediti vengano richiesti, sarà possibile riconoscere i crediti in ingresso previa presentazione documenti e successiva valutazione da parte della commissione apposita A seguito di superamento dell'esame finale verrà rilasciata la qualifica di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti Le iscrizioni saranno aperte dal 14/2/2019, nel seguente orario: dal lunedi al venerdì 9.30-13, martedì e giove anche 15-17, presso il Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Te 055229510-2207373-229177, e-mail cfp.rt@comune.fi.it Bocumenti da allegare alla domanda di iscrizione Modalità di selezione degli iscritti Modalità di selezione degli iscritti Test scritto e colloquio motivazionale. La somministrazione del test sarà effettuata il giorno 2/4/2019 alle ore 14.30. Il colloquio motivazionale sarà effettuato nei giorni successivi, secondo il calendario pubblicato dopo il test scritto. Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373-229177, e-mail cfp.rt@comune.fi.it	Requisiti di accesso dei partecipanti		Assolvimento dell'obbligo di istruzione, età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione al corso ed essere				
cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti Le iscrizioni saranno aperte dal 14/2/2019, nel seguente orario: dal lunedì al venerdì 9.30-13, martedì e giove anche 15-17, presso il Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Te 055229510-2207373-229177, e-mail cfp.rt@comune.fi.it Cadenza delle iscrizioni Documenti da allegare alla domanda di iscrizione Modalità di selezione degli iscritti Modalità di selezione degli iscritti Informazioni: Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Te 055/229510-2207373-229177, e-mail cfp.rt@comune.fi.it	Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso		Nel caso in cui i crediti vengano richiesti, sarà possibile riconoscere i crediti in ingresso previa presentazione di				
Anche 15-17, presso il Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Te 055229510-2207373-229177, e-mail cfp.rt@comune.fi.it Scadenza delle iscrizioni Le iscrizioni saranno chiuse improrogabilmente il giorno 31/3/2019	Verifiche e certificazione finali		preparazione dei pasti				
La domanda, redatta su apposito modulo reperibile presso l'agenzia formativa, dovrà essere corredata da una copia del documento di identità e, nel caso di allievo non appartenente alla Comunità Europea, il permesso di soggiorno. Test scritto e colloquio motivazionale. La somministrazione del test sarà effettuata il giorno 2/4/2019 alle ore 14.30. Il colloquio motivazionale sarà effettuato nei giorni successivi, secondo il calendario pubblicato dopo il test scritto. Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373 229177, e-mail cfp.rt@comune.fi.it	Modalità di iscrizione		anche 15-17, presso il Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055229510-2207373-229177, e-mail cfp.rt@comune.fi.it				
copia del documento di identità e, nel caso di allievo non appartenente alla Comunità Europea, il permesso di soggiorno. Test scritto e colloquio motivazionale. La somministrazione del test sarà effettuata il giorno 2/4/2019 alle ore 14.30. Il colloquio motivazionale sarà effettuato nei giorni successivi, secondo il calendario pubblicato dopo il test scritto. Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373 229177, e-mail cfp.rt@comune.fi.it	Scadenza delle iscrizioni						
Test scritto e colloquio motivazionale. La somministrazione del test sarà effettuata il giorno 2/4/2019 alle ore 14.30. Il colloquio motivazionale sarà effettuato nei giorni successivi, secondo il calendario pubblicato dopo il test scritto. Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055/229510-2207373 229177, e-mail cfp.rt@comune.fi.it	Documenti da allegare alla domanda di iscrizione		copia del documento di identità e, nel caso di allievo non appartenente alla Comunità Europea, il permesso di				
229177, e-mail cfp.rt@comune.fi.it	Modalità di selezione degli iscritti		Test scritto e colloquio motivazionale. La somministrazione del test sarà effettuata il giorno 2/4/2019 alle ore 14.30 . Il colloquio motivazionale sarà				
	Informazioni:		Centro di Forr	nazione Profe	ssionale Ristora		
	Referenti:						

N.B. = I dati relativi all'organizzazione del Corso possono subire variazioni.