

ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

Acronimo ACU 9

Bando per la realizzazione di percorsi formativi biennali

approvato dalla Regione Toscana con Decreto Dirigenziale n. 17577 del 22 ottobre 2019

Graduatoria approvata dalla Regione Toscana con decreto 8384 del 29/5/2020

Assegnazione risorse approvata dalla Regione Toscana con Decreto n. 19721 del 20/11/2020. Progetto finanziato con GARANZIA GIOVANI "Reinserimento di giovani 15-18enni in percorsi formativi" realizzato nel territorio dell'UTR Arezzo-Firenze-Prato

Agenzia formativa Comune di Firenze n° OF0122 - Centro Studi Turistici n° OF0186 e IPSSAR SAFFI n° IS0038

Il corso è interamente gratuito, in quanto finanziato con le risorse di Garanzia Giovani e rientra nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it) il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

Titolo del corso/attività/Figura professionale del Repertorio regionale	Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti		
Tipo di attività	Qualifica		
Figura nazionale	Operatore della ristorazione – indirizzo Preparazione Pasti		
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)	Il corso ha per scopo la formazione di un lavoratore che supporti l'attività del cuoco. E' quindi in grado di occuparsi dell'acquisto, del ricevimento e del controllo della merce e dei cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. L'addetto 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. Sbocco occupazionale: lavoro dipendente presso aziende di vari settori e dimensioni.		
Contenuti didattici	Il corso ha lo scopo di fornire le capacità e le conoscenze necessarie a saturare ciascuna delle sei AdA che compongono la figura professionale di "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. Competenza di base Area Linguaggi 2. Competenza di base Area Matematica e scientifica 3. Competenze di base Area Digitale; 4. Competenze di base Area Sociale, culturale e civile; 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; 14. Stage		
Durata complessiva:	Totale ore 2100	Formazione in aula/laboratorio n. ore 1300 (di cui 8 di accompagnamento individuale e 22 accompagnamento di gruppo)	Stage n. ore 800
Periodo di svolgimento	Percorso biennale: le attività in aula hanno avuto inizio il 7 Giugno 2021		
Calendario settimanale	La frequenza è obbligatoria e i corsi si terranno dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle 14.00. Alcuni giorni della settimana vi potranno essere anche rientri pomeridiani di norma dalle 14.00 alle 18.00. Alcune lezioni potranno essere svolte in didattica a distanza, data l'emergenza epidemiologica in corso		
Sede di svolgimento	Via Assisi 20 - Firenze		
Numero di partecipanti previsto e requisiti di accesso dei partecipanti	Il numero dei posti disponibili è 7, per Giovani NEET di età inferiore ai 18 anni italiani o stranieri (è richiesta la conoscenza della lingua italiana almeno a livello A2) di ambo i sessi in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione: - che non sono iscritti a scuola né all'Università, che non lavorano e che non seguono corsi di formazione o aggiornamento professionale, già registrati al PROGRAMMA GARANZIA GIOVANI, in possesso del PATTO DI ATTIVAZIONE (patto di servizio) sottoscritto con il competente CENTRO PER L'IMPIEGO e che al momento dell'avvio del corso sono ancora in possesso dei requisiti di accesso al PROGRAMMA; - che hanno assolto l'obbligo di istruzione, ovvero hanno frequentato la scuola per almeno 10 anni, e sono fuoriusciti dal sistema scolastico (drop out). Sono ammissibili quali destinatari anche i minori che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione ma non hanno conseguito o non sono in grado di dimostrare di aver conseguito, il titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, purché: vengano inseriti in un percorso finalizzato al conseguimento del titolo di licenza media successivamente all'avvio delle attività formative (ingresso in aula) relative alla misura 2B; lo svolgimento del percorso integrativo per il conseguimento della licenza media sia programmato in giorni e orari tali da non ostacolare la frequenza del percorso formativo; - la licenza media sia conseguita dal/dalla ragazzo/a prima dell'ammissione all'esame di qualifica del percorso formativo per drop out		
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso	Nel caso in cui i crediti vengano richiesti sarà possibile riconoscere i crediti d'ingresso previa presentazione di documenti e successiva valutazione da parte di apposita commissione.		
Verifiche e certificazione finali	Verifiche di apprendimento in itinere e prove di verifica finale. Previo superamento di esame finale verrà rilasciata la qualifica di Operatore della Ristorazione - Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti. Saranno ammessi agli esami coloro che avranno frequentato almeno il 70% delle ore previste, di cui almeno il 50% delle ore di stage.		
Modalità e scadenza iscrizione	Trattasi di riapertura d'iscrizione all'interno del 10% delle ore previste dal progetto, dal 24 Agosto 2021 al 27 Agosto 2021, gli allievi che entreranno nel percorso avranno un numero di assenze pari alle ore di lezione effettuate fino al momento della loro entrata in aula. Occorre scaricare il modulo di iscrizione all'indirizzo: https://servizi.comune.fi.it/servizi/scheda-servizio/centro-di-formazione-professionale compilarlo in stampatello, ed inviarlo, con allegato quanto indicato nella sezione " Documenti da allegare alla domanda di iscrizione" del volantino, all'indirizzo e-mail cfp.rt@comune.fi.it In mancanza di accesso ad Internet è possibile iscriversi direttamente presso la Sede del Cfp previo appuntamento telefonico al numero 055 229510, nel seguente orario: dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle 13.00 e il martedì e il giovedì anche dalle 15.00 alle 17.00 presso Centro di Formazione Professionale - Via Assisi 20 Firenze		
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	Al momento dell'iscrizione i ragazzi devono essere in possesso del patto di attivazione a Garanzia Giovani (patto di servizio) sottoscritto al CPI in corso di validità (ovvero stipulato da non oltre 60 giorni); qualora il patto sia antecedente ai 60 giorni deve essere aggiornato con il competente Centro per l'Impiego. In entrambi i casi il patto deve riportare l'indicazione dell'attivazione della misura 2B. Documento d'identità, codice fiscale, e in caso di allievo extracomunitario, permesso di soggiorno.		
Data e modalità di selezione degli iscritti	Nel caso di numero di iscrizioni superiore al numero dei posti disponibili, verrà effettuata una selezione consistente in un test scritto e in un colloquio motivazionale. Il test scritto si svolgerà il 30 Agosto 2021 alle ore 8,30 presso la sede del Centro, Via Assisi 20 - Firenze, al test seguirà colloquio motivazionale. Le date delle prove potrebbero subire variazioni per le misure anti-Covid. Ai cittadini non italofoni che non presentano la certificazione verrà sottoposto un test di verifica prima della selezione per dimostrare la conoscenza della lingua italiana di livello A2 del Quadro comune europeo.		
Informazioni:	e-mail: cfp.rt@comune.fi.it tel. 055/229510 - 0944507 - 2207373		
Referenti:	Cristina Poli, Valter Borghesi, Erica Venturini dalle ore 9 alle 13 da lunedì a venerdì, il martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17		