

## “ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE”

Acronimo ASB 9 codice Progetto 9004886

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 29/05/2020

Assegnazione risorse approvata dalla Regione Toscana con Decreto n.5476 del 31/03/2021. 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 CPIA 1 n° IS0028

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

<b>Titolo del corso/attività/Figura professionale del Repertorio regionale</b>	Corso per “Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande”		
<b>Tipo di attività</b>	Qualifica		
<b>Figura nazionale</b>	Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande (fig. 412)		
<b>Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)</b>	<p>Il corso ha per scopo la formazione di lavoratori addetti al servizio di sala, bar, buffet, che collaborano nella vendita di pietanze e di bevande ed eseguono lavori di preparazione, di pulizia e di logistica.</p> <p>E' in grado di effettuare servizi di preparazione e distribuzione di cibi e bevande e di realizzare semplici menù, gestendo il servizio di ristorante e di bar in modo sistematico, con ordine e metodo, curando la soddisfazione della clientela. E' inoltre 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.</p> <p>Ha competenze sulla gestione della dispensa, e sulla cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina ed è in grado di predisporre ed elaborare il menù.</p> <p>Sbocco occupazionale: lavoro dipendente presso ristoranti, alberghi o mense.</p>		
<b>Contenuti didattici</b>	<p>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 distribuzione di pietanze e bevande” (412), prestando particolare attenzione a quelle relative alla sicurezza negli ambienti di lavoro.</p> <p>Le Unità Formative che compongono il percorso sono: 1. Competenze di base area 1 Linguaggi; 2. Competenze di base area Matematica e scientifica; 3. Competenze di base area Area Digitale; 4. Competenze di base area Sociale, culturale e civile; 5.Laboratorio di Sala 1; 6.Laboratorio di Sala 2; 7.Laboratorio di Sala 3; 8.Laboratorio Bar; 9.Laboratorio Enologia e Sommelier;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.</p>		
<b>Durata complessiva:</b>	Totale ore 2100	Formazione in aula/laboratorio n. ore 1300 (di cui 8 di accompagnamento individuale)	Stage n. ore 800
<b>Periodo di svolgimento</b>	Percorso biennale; le attività in aula hanno avuto inizio nel mese di Settembre 2021		
<b>Calendario settimanale</b>	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.		
<b>Sede di svolgimento</b>	Via Assisi 20 – 50142 FIRENZE		
<b>Numero di partecipanti previsto e requisiti di accesso dei partecipanti</b>	<p>Il numero dei posti disponibili è 6 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 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 sia programmato in giorni e orari tali da non ostacolare la frequenza del percorso formativo; la licenza media sia conseguita prima dell'ammissione all'esame di qualifica del percorso formativo.</p>		
<b>Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso</b>	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.		
<b>Verifiche e certificazione finali</b>	<p>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 e distribuzione di pietanze e bevande.</p> <p>Saranno ammessi agli esami coloro che avranno frequentato almeno il 70% delle ore previste, di cui almeno il 50% delle ore di stage.</p>		
<b>Modalità e scadenza iscrizione</b>	<p>Trattasi di riapertura d'iscrizione all'interno del 10% delle ore previste dal progetto, dal 28 Settembre 2021 al 2 Ottobre 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.</p> <p>Occorre scaricare il modulo di iscrizione all'indirizzo: <a href="https://servizi.comune.fi.it/servizi/scheda-servizio/centro-di-formazione-professionale-compilarlo-in-stampatello">https://servizi.comune.fi.it/servizi/scheda-servizio/centro-di-formazione-professionale-compilarlo-in-stampatello</a>, ed inviarlo, con allegato quanto indicato nella sezione “Documenti da allegare alla domanda di iscrizione” del volantino, all'indirizzo e-mail <a href="mailto:cfp.rt@comune.fi.it">cfp.rt@comune.fi.it</a></p> <p>E' possibile iscriversi direttamente presso la Sede del Cfp previo appuntamento telefonico al numero 055229510, dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle 13.00 e il martedì e il giovedì anche dalle 15.00 alle 17.00</p>		
<b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>	<p>Al momento dell'iscrizione i ragazzi devono essere in possesso del patto di attivazione a Garanzia Giovani (patto di servizio) sottoscritto al Centro per l'impiego 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 CPI.</p> <p>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.</p>		
<b>Data e modalità di selezione degli iscritti</b>	<p>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 4 Ottobre 2021 alle ore 8.30 presso la sede del Centro, Via Assisi 20 Firenze. Al termine della prova a ciascun candidato verrà comunicato per iscritto la data e l'ora del colloquio.</p> <p>Ai cittadini non italofofoni 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.</p>		
<b>Informazioni:</b>	E-mail: <a href="mailto:cfp.rt@comune.fi.it">cfp.rt@comune.fi.it</a> tel. 055/229510 - 2207373 - 0944507		
<b>Referenti:</b>	Cristina Poli, Valter Borghesi, Erica Venturini dalle ore 9 alle 13 da lunedì a venerdì, il martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17		