

AMBIENTE IMPRESA accreditamento regionale n OF0211 in partenariato con
PROFORMA accreditamento regionale n. OF0098 e PEGASO NETWORK accreditamento regionale n. OF0233 e Scuola professionale Edile e CPT di
Firenze accreditamento regionale n OF 0189 e CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE DON GIULIO FACIBENI accreditamento regionale n OF0222
e ACCADEMIA DEL MAGGIO MUSICALE FIORENTINO accreditamento regionale n OF0175
a seguito dell'approvazione da parte della Regione Toscana con D.D. n. 1993 del 01/02/2023, organizza il seguente corso formativo :

CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL

AVVISO UPSKILLING PROGETTI FORMATIVI DI AGGIORNAMENTO

ZONA TERRITORIALE: FIRENZE

TIPOLOGIA: Formazione specialistica e competenze trasversali

DENOMINAZIONE CORSO

Percorso professionalizzante per il supporto alla preparazione di alimenti

Codice Progetto 9010863, n. edizioni 1 Matricole 20232A90410

DESTINATARI: N. da 8 a 11 ALLIEVI

Il corso e' promosso nell'ambito di GiovaniSi, il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:

Il percorso formativo si configura come un aggiornamento di breve durata e dai contenuti e dalle finalita' professionalizzanti sulle mansioni principali dell'aiuto cuoco attraverso l'insegnamento di:

- Tecniche e metodi di preparazione, cottura e conservazione dei piatti;
- Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime;
- Caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari ed utensili specifici del settore;
- Normativa vigente in materia di igiene e sicurezza.

Unita' Formative

1. Preparazione e realizzazione dei piatti 46 ore
 2. Team working e la comunicazione Efficace 4 ore
- Totale percorso 50 ore

Per i cittadini stranieri e' indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:

Il corso prevede n°50 ore di aula. Le lezioni potranno svolgersi in un orario compreso tra le 9.00 e le 13.00 e le 14.00 e le 18.00

dal lunedì al venerdì (verrà' trasmesso il calendario didattico dettagliato ad avvio attivita')

La percentuale di frequenza obbligatoria e' 70% (di cui il 50% sullo stage)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI:

Le competenze professionali previste in uscita al percorso formativo sono saper svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime, preparare i piatti ed effettuare le operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco.

POSSIBILI SBocchi OCCUPAZIONALI:

Il percorso punta a fornire competenze e conoscenze trasversali e specifiche affinché il soggetto formato sia in grado di lavorare nel settore della ristorazione sia commerciale che collettiva (in ristoranti, alberghi o mense), al buffet e al servizio.

BENEFICIARI DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Beneficiari di ammortizzatori sociali in costanza di rapporto Di lavoro: le specifiche categorie di lavoratori sono individuate dalla Legge di Bilancio 2022 (legge n. 234/2021, art. 1, comma 200);
- Beneficiari di ammortizzatori sociali in assenza di rapporto di lavoro: disoccupati percettori di NASPI o DIS-COLL;

- Beneficiari di sostegno al reddito di natura assistenziale: percettori del Reddito di cittadinanza;
- Lavoratori fragili o vulnerabili: giovani NEET (meno di 30 anni), donne in condizioni di svantaggio, persone con disabilità, lavoratori maturi (55 anni e oltre);
- Disoccupati senza sostegno al reddito: disoccupati da almeno sei mesi, altri lavoratori con minori opportunità occupazionali (giovani e donne, anche non in condizioni di fragilità), lavoratori autonomi che cessano l'attività o con redditi molto bassi;
- Lavoratori con redditi molto bassi (i cosiddetti working poor): il cui reddito da lavoro dipendente o autonomo sia inferiore alla soglia dell'incapienza secondo la disciplina fiscale.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO COME DA NORMATIVA DI RIFERIMENTO: compimento del 16° anno di età e assolvimento dell'obbligo di istruzione e formazione (qualifica triennale IeFP) oppure compimento del 18° anno di età.

RICONOSCIMENTO CREDITI:

Sulla base delle richieste degli interessati con delle evidenze documentali sarà possibile il riconoscimento di crediti formativi in ingresso secondo la normativa di settore.

INDENNITA' DI FREQUENZA: Per la partecipazione ai percorsi è prevista una specifica indennità ai soggetti disoccupati over 55 anni (coloro che al momento dell'iscrizione ai percorsi hanno compiuto 55 anni). Sono in ogni caso esclusi dall'indennità i percettori di reddito di cittadinanza, i beneficiari di ammortizzatori sociali a seguito di disoccupazione involontaria o in costanza di rapporto di lavoro ai sensi della normativa vigente. Tale indennità, erogata ai partecipanti aventi diritto al termine del progetto, è pari ad € 3,50 euro/corso (calcolata sulle sole ore di aula e FAD sincrona) a titolo di indennità di frequenza. L'indennità di frequenza è corrisposta solo a chi ha ottenuto l'attestazione finale prevista dal percorso frequentato, per il solo primo percorso frequentato, nel limite massimo di euro € 100 Upskilling ed in ogni caso nella misura resa possibile dall'importo disponibile. L'indennità sarà corrisposta al momento in cui i percorsi del catalogo saranno conclusi e sarà determinata la platea degli aventi diritto; questo potrà avvenire anche a distanza di tempo dal termine del corso.

ENTE ESECUTORE E SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO:

PROFORMA SOC COOP IMPRESA SOCIALE

Le attività formative si svolgeranno sia per la teoria che per la pratica presso Proforma via Sacco e Vanzetti, 26 Borgo San Lorenzo (FI).

PROVE FINALI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO (se previste):

Non è previsto un esame finale ma sono previste prove intermedie al termine di ogni Unità formativa che dovranno avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della dichiarazione degli apprendimenti.

CERTIFICAZIONE FINALE:

Al termine del percorso formativo sarà rilasciata una Dichiarazione degli apprendimenti attestante gli obiettivi di apprendimenti acquisiti.

INFORMAZIONI: il corso è finanziato con i fondi del PNRR, tramite il programma GOL.

ISCRIZIONI

Fase 1 - ACCESSO AL PROGRAMMA GOL: coloro che sono interessati ad iscriversi al corso debbono effettuare l'iscrizione al programma GOL esclusivamente presso i Centri per l'Impiego del territorio toscano (<https://www.regione.toscana.it/-/recapiti-e-orari-degli-uffici-sul-territorio>). Presso il Centro per l'Impiego prescelto ogni beneficiario sarà indirizzato verso uno specifico percorso sulla base degli esiti dell'orientamento. Qualora indirizzato verso le misure 2 Upskilling e 3 Reskilling, il beneficiario potrà iscriversi ad un corso di formazione, rispettivamente di Upskilling (aggiornamento) o Reskilling (riqualificazione), passando pertanto alla fase 2 descritta di seguito.

Fase 2 - ISCRIZIONI AL CORSO: nella fase due il beneficiario potrà iscriversi al corso presente nelle misure 2 Upskilling o 3 Reskilling verso le quali è stato indirizzato. Per l'effettuazione della fase 2 il beneficiario potrà recarsi presso un Centro per l'Impiego o presso un'Agenzia per il lavoro. (https://www.regione.toscana.it/documents/10180/22570120/Elenco%20Agenzia%20approvate%2016_gennaio_2023/d65c389a-a6d7-6fbd-b577-88657897b566).