

AMBIENTE IMPRESA accreditamento regionale n OF0211 in partenariato con
PROFORMA accreditamento regionale n. OF0098 e PEGASO NETWORK accreditamento regionale n. OF0233 e COOP.21 cooperativa sociale OF0234 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. 26087 del 29/12/2022, organizza il seguente corso formativo :

CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL

AVVISO RESKILLING PROGETTI FORMATIVI DI RIQUALIFICAZIONE

ZONA TERRITORIALE: FIRENZE

SETTORE CULTURA

DENOMINAZIONE CORSO

Predisposizione di menù semplici (UC1696)

Preparazione piatti (UC 1710)

Codice Progetto 9010861, n. edizioni 1 Matricola 20232A90351

DESTINATARI: N. da 8 a 11 ALLIEVI

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

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:

Il percorso punta a fornire competenze e conoscenze trasversali e specifiche affinché il soggetto formato sia in grado di lavorare nel settore del turismo enogastronomico con le necessarie conoscenze e capacità operative.

Gli obiettivi del percorso consistono nel fornire ai partecipanti strumenti tecnico/operativi per un loro efficace inserimento nel mercato del lavoro sviluppando competenze chiave e digitali e certificando l'acquisizione di competenze tecnico-professionali nel settore inerenti due AdA estrapolate dalla figura regionale di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413) Le tematiche oggetto delle UC verranno trattate e sviluppate prestando particolare attenzione alla tradizione culinaria toscana in modo che, alla fine del percorso, gli allievi formati siano in grado di realizzare menù tipici della cultura culinaria toscana

(UC 1696) Allestire menu semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento, l'offerta stagionale ed il costo dei piatti proposti

(UC 1710) Preparazione piatti

UNITÀ FORMATIVE

1 La comunicazione in azienda 10 ore

2 Tecniche di ricerca attiva del lavoro 10 ore

3 Scienze dell'alimentazione 10 ore

4 Tecniche di confezione culinaria anche con prodotti tipici locali e composizione del menù 53 ore

5 Lingua inglese e terminologia tecnica di settore 10 ore

6 Tecnica commerciale e contabilità aziendale 5 ore

7 Normative di sicurezza e procedure del lavoro nella ristorazione 8 ore

8 Storia e cultura degli alimenti 10 ore

9 Trattamento e conservazione di cibi e bevande (HACCP) 8 ore

10 DigiComp 32 ore

11 UF stage 104 ore

Totale percorso 260 ore

Per i cittadini stranieri è 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°156 ore di aula, e n°104 ore di stage in aziende del settore. 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 attività)

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

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI:

Predisposizione di menù semplici (UF3-UF4): allestire menu semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento, l'offerta stagionale ed il costo dei piatti proposti

Preparazione piatti (UF6-UF7): Preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di sporzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Il percorso punta a fornire competenze e conoscenze trasversali e specifiche affinché il soggetto formato sia in grado di lavorare in ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione, mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante.....

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.

Per i cittadini stranieri è richiesto il possesso del livello A2 conoscenza lingua italiana del Portfolio Europeo delle Lingue (Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue QCER).

RICONOSCIMENTO CREDITI:

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

INDENNITÀ 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 € 250 Reskilling 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:

CFP d. FACIBENI

Le attività formative si svolgeranno tutte presso CFP d. Facibeni, via d. Facibeni 13 Firenze.

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO (se previste):

Le prove finali consisteranno in un esame di certificazione delle competenze articolato su prova pratica e prova orale.

CERTIFICAZIONE FINALE:

Per le ADA "Allestire menu semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento, l'offerta stagionale ed il costo dei piatti proposti (UC1696) e Preparazione piatti (UC 1710)" al positivo superamento dell'esame conclusivo, verrà rilasciato un certificato di competenza.

Nel caso di interruzione anticipata del percorso formativo verrà rilasciata una Dichiarazione degli apprendimenti attestante gli obiettivi di apprendimenti acquisiti.

E' inoltre prevista uno specifico attestato di frequenza in relazione alla UF DIG COMP.

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).