

Cescot Formazione Srl accreditamento regionale n° OF 0151, in partenariato con Scuola Italiana Turismo accreditamento regionale n° OF0089, Associazione L'Altra Città accreditamento regionale n° OF0247, Itinera Formazione accreditamento regionale n° OF0049, Cpia 1 Grosseto accreditamento regionale n° IS0047, C.a.f.t. Srl accreditamento regionale n° OF0002 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: GROSSETO

SETTORE COMMERCIO/TERZIARIO/TURISMO

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE E SNACK, PREDISPOSIZIONE DEL SERVIZIO DI SALA E BAR, FORMULAZIONE DI PROPOSTE DI PRODOTTI/SERVIZI

Codice Progetto **9010641**- n. edizioni **1**- Matricola **20222A90679**

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 formativo è finalizzato al conseguimento delle ADA: Preparazione e somministrazione di bevande e snack (uc 1712), predisposizione del servizio di sala e bar (uc 2121), formulazione di proposte di prodotti/servizi (uc 2118).

Il piano didattico del corso prevede i seguenti insegnamenti:

- sicurezza sul lavoro;
- normative igienico sanitarie e procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari;
- comunicazione, accoglienza e gestione del cliente;
- realizzazione e presentazione di finger food ed altre ricette veloci per antipasti e aperitivi;
- tecniche di servizio al tavolo e allestimento della sala;
- preparazione di prodotti da bar (cocktail, long drink, aperitivi, prodotti di caffetteria e altri preparati) e tecniche di servizio /presentazione;
- lingua inglese;
- turismo sostenibile e innovazione green;
- competenze digitali

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:

Il corso prevede n° 167 ore di aula, e n° 133 ore di stage in aziende del settore. Le lezioni si svolgeranno in orario mattina (9.00-13.00) e/o pomeriggio (14.00-18.00) dal lunedì al venerdì. La percentuale di frequenza obbligatoria è il 70% delle ore totali di cui almeno il 50% delle ore di stage.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI: Il corso è finalizzato all'acquisizione delle seguenti competenze tecnico professionali: preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti, organizzare il servizio di sala e bar sulla base degli standard aziendali, delle nuove mode/tendenze e in relazione alla tipologia di clientela, rilevando possibili inefficienze e carenze, formulare proposte di servizi,

interpretando i bisogni della clientela e assicurandone l'accoglienza e soddisfazione. Il percorso, in linea con l'avviso e con le sfide economiche-sociali che si intendono affrontare con il PNRR, si propone inoltre di: rafforzare le competenze digitali e utilizzare le tecnologie informatiche, in attuazione degli standard previsti da DigComp 2.1, "Il quadro di riferimento per le competenze digitali dei cittadini".

POSSIBILI SBocchi OCCUPAZIONALI:

Si tratta di una professionalità di primo piano in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio. La preparazione e le competenze acquisite attraverso il percorso favoriscono ottime possibilità occupazionali presso esercizi commerciali, bar, ristoranti ed alberghi

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:

Qualificazione professionale di livello 3 EQF oppure diploma di scuola superiore di secondo grado oppure almeno 3 anni di esperienza lavorativa documentata nell'attività professionale di riferimento.

Inoltre, per i cittadini stranieri, è richiesto un buon livello di conoscenza della lingua italiana (almeno B1)

RICONOSCIMENTO CREDITI:

I crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi ovvero solo se trattasi di competenze già certificate/attestate e dimostrate attraverso documentazione formale, eventualmente integrata da un colloquio e comunque nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 988 del 29/07/2019 e s.m.i.

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 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:

Cescot Formazione, via De' Barberi 108, Grosseto

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO (se previste):

Durante il percorso sono previste verifiche di apprendimento finalizzate ad accertare l'effettivo raggiungimento degli obiettivi

formativi; le verifiche contribuiranno a determinare la valutazione di ammissione all'esame finale che sarà composto da prove tecnico pratiche e da un colloquio. Per l'ammissione a suddetto esame è obbligatoria la frequenza per almeno il 70% delle ore previste di cui almeno il 50% delle ore di stage.

CERTIFICAZIONE FINALE:

Certificato di competenze relativo alle ADA/UC PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE E SNACK (UC 1712), PREDISPOSIZIONE DEL SERVIZIO DI SALA E BAR (UC 2121), FORMULAZIONE DI PROPOSTE DI PRODOTTI/SERVIZI (UC 2118) previo superamento dell'esame finale. È altresì previsto il rilascio di dichiarazione degli apprendimenti inerenti le ADA oggetto del corso in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo.

Dichiarazione degli apprendimenti per Digicom 2.1: rafforzamento competenze digitali"

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).