

L'Agenzia Formativa CESCOT FORMAZIONE SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA (n. cod. acc. OF051) capofila di A.T.I con CENTRO DI ISTRUZIONE PROF. AGRICOLA E ASSISTENZA TECNICA DELLA PROVINCIA DI GROSSETO (n. cod. acc. OF050), ASSOSERVIZI SRL (n. cod. acc. OF0004), TOSCANA FOOD SNC DI BUCCI M. E C. in attuazione dell'Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per percorsi formativi (Filiere "Turismo e Cultura"), approvato con D.D. n. 7852 del 10/04/2024, a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D. n. 28479 dell'11/12/2024, del progetto acronimo In Cu.Ba. Li.Gre. titolo INnovazione in Cucina ed al Bar a Livorno e GRossEto (codice progetto 318304) organizza il percorso formativo

## Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande Matricola 2024LM2155

*Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato dalla Regione Toscana con risorse a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027 e inserito nell'ambito di GiovaniSI ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.*

<b>DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:</b>	Il corso prevede i seguenti contenuti: competenze digitali (30 ore), comunicazione in lingua inglese (30 ore), sicurezza sul lavoro, primo soccorso e antincendio (20 ore), igiene e legislazione igienico-sanitaria - HACCP (20 ore), approvvigionamento materie prime (30 ore), conservazione e stoccaggio materie prime (30 ore), caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina (40 ore), caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili banco bar (30 ore), prodotti enogastronomici del territorio: storia, caratteristiche, utilizzi e abbinamenti (40 ore), tecniche di cucina (60 ore), preparazione di snack e piatti semplici (50 ore), tecniche di bartender (40 ore), comunicazione e relazione con il cliente (30 ore), tecniche di presentazione delle portate e di servizio al tavolo (40 ore), tecniche di servizio al banco bar (40 ore), la ristorazione sostenibile (20 ore)
<b>COMPETENZE PROFESSIONALI:</b>	I partecipanti saranno in grado di : effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali, conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi, allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti, svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente, preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti, svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco
<b>SBOCCHI OCCUPAZIONALI:</b>	Si tratta di una figura di primo piano in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio, poiché è una professionalità fortemente ricercata. La preparazione e le competenze acquisite attraverso il percorso favoriscono ottime possibilità occupazionali presso esercizi commerciali, imprese della ristorazione e strutture ricettive
<b>STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:</b>	Il corso prevede n°900 ore totali, di cui n° 240 ore di aula, n° 310 ore di laboratorio n° 30 ore di orientamento collettivo/individuale (n° 22 di gruppo e n° 8 di gruppo) e n° 320 ore di stage in aziende del settore. Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 e/o 14-18 dal lunedì al venerdì. La percentuale di frequenza obbligatoria è del 70%, di cui almeno 50% di stage. È prevista una visita didattica presso un'azienda operante nell'ambito di intervento del progetto sita in provincia di Livorno. È prevista l'erogazione di un'indennità di frequenza pari a € 3,50 per ora di formazione (al netto delle ore di stage), fino a un massimo di € 250 euro per allievo, purché l'allievo frequenti almeno il 70% del percorso stesso. Per tutti i partecipanti presenti sono previsti rimborsi per vitto e viaggi per agevolare la frequenza al percorso formativo.
<b>NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:</b>	15
<b>REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:</b>	L'accesso è riservato a persone inattive, inoccupate, disoccupate, iscritte ad uno dei Centri per l'Impiego della Regione Toscana. Per i cittadini non comunitari, è necessario essere in possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità. Compimento del diciottesimo anno di età oppure qualifica triennale di istruzione e formazione professionale. Conoscenza della lingua italiana livello A2
<b>PERIODO DI SVOLGIMENTO:</b>	marzo 2026- maggio 2026
<b>SEDE DI SVOLGIMENTO:</b>	Livorno- Viale Cogorano 25 e Viale Italia 126
<b>PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:</b>	La prova di verifica finale sarà strutturata in una prova tecnico-pratica che potrà consistere in una simulazione in cui il candidato dovrà svolgere una prestazione operativa simulando un contesto reale in cui applicare le nozioni apprese e in un colloquio individuale per il rilascio dell'attestato di qualifica di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande
<b>CERTIFICAZIONE FINALE:</b>	Al termine del percorso finalizzato al rilascio della qualifica di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande è previsto un esame finale. Saranno ammessi all'esame finale i partecipanti che abbiano frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo (del percorso formativo e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage, laddove previsto) e conseguito un punteggio medio almeno sufficiente (60/100) nelle verifiche intermedie. A coloro che non dovessero superare l'esame verrà rilasciata una dichiarazione delle UF superate
<b>RICONOSCIMENTO CREDITI:</b>	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 1508/2024
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	Le domande potranno essere presentate entro il giorno 20 MARZO 2026 nelle seguenti modalità: - consegnate a mano presso Cescot Formazione Srl, viale Cogorano 125 Livorno (dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00); - tramite e_mail ordinaria con ricevuta di ritorno all'indirizzo <a href="mailto:mwillani@confesercenti.li.it">mwillani@confesercenti.li.it</a> oppure tramite PEC a <a href="mailto:cescotformsrl@pecconfesercentigr.it">cescotformsrl@pecconfesercentigr.it</a> riportando nell'oggetto la dicitura "Domanda iscrizione corso INCUBALIGRE LIVORNO". Il soggetto che invia la domanda per mail è responsabile del suo arrivo all'agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata
<b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>	1) Documento di identità, 2) Curriculum vitae in formato europeo (comprensivo di data e firma), 3) autocertificazione dei requisiti di accesso. Per i cittadini stranieri (compresi stati UE) copia della certificazione linguistica per la lingua italiana (livello A2). Ai cittadini extra UE è inoltre richiesta copia del permesso di soggiorno in corso di validità.
<b>Scadenza delle iscrizioni</b>	20 MARZO 2026 ORE 12.00
<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>	Qualora pervengano candidature in numero superiore ai posti disponibili (15) il numero di allievi sarà aumentato sino a un massimo di 5 unità ulteriori. Qualora il numero di candidati superi le 20 unità, verrà effettuata una selezione che prevede: a) Test psico-attitudinale b) Colloquio individuale motivazionale
<b>Informazioni:</b>	CESCOT FORMAZIONE tel. 0586896256- e.mail <a href="mailto:mwillani@confesercenti.li.it">mwillani@confesercenti.li.it</a> . La modulistica per la presentazione delle domande è scaricabile dal sito: <a href="http://www.cescot-formazione.it/">http://www.cescot-formazione.it/</a>
<b>Referente:</b>	Massimiliano Villani