

L'Agenzia Formativa CESCOT FORMAZIONE SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA (n. cod.accr. OF051) capofila di A.T.I con CENTRO DI ISTRUZIONE PROF. AGRICOLA E ASSISTENZA TECNICA DELLA PROVINCIA DI GROSSETO (n. cod.accr. OF050), ASSOSERVIZI SRL (n. cod.accr. 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 UCina 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), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:	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)
COMPETENZE PROFESSIONALI:	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
SBOCCHI OCCUPAZIONALI:	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
STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	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.
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	15
REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	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
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	gennaio 2026- maggio 2026
SEDE DI SVOLGIMENTO:	Livorno- Viale Cogorano 25 e Viale Italia 126
PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:	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
CERTIFICAZIONE FINALE:	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
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 1508/2024
MODALITA' DI ISCRIZIONE	Le domande potranno essere presentate entro il giorno 16 dicembre 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 mwillani@confesercenti.li.it oppure tramite PEC a cescotformsrl@pecconfesercentigr.it 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
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	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.
Scadenza delle iscrizioni	16 dicembre 2025 ORE 12.00
Modalità di selezione degli iscritti	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
Informazioni:	CESCOT FORMAZIONE tel. 0586896256- e.mail mwillani@confesercenti.li.it . La modulistica per la presentazione delle domande è scaricabile dal sito: http://www.cescot-formazione.it/
Referente:	Massimiliano Villani