

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 (Filiera "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

## Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menù e gestione del servizio di cucina Matricola 2024LM2156

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: Organizzazione del servizio di cucina (40 ore); Igiene, salute e sicurezza sul lavoro (40 ore); Inglese tecnico per la ristorazione (35 ore); Competenze digitali per la professione (25 ore); Elementi di dietetica e scienza dell'alimentazione (25 ore); Selezione e conservazione delle materie prime(30 ore); Tecniche di cucina (50 ore); Elaborazione e presentazione dei menu (50 ore); Cura del servizio al cliente (35 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; Elaborare i piatti applicando tecniche innovative e creative e presentandoli con gusto estetico; Formulare proposte di servizi, interpretando i bisogni della clientela e assicurandone l'accoglienza e la soddisfazione; Condurre le fasi di lavoro, nel rispetto delle indicazioni ricevute, organizzando i gruppi di lavoro e rapportandosi al personale di sala; Progettare menù complessi in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime, individuando combinazioni diverse di prodotti e personalizzando le ricette in base alle tendenze di gusto della clientela di riferimento; Svolgere le operazioni prevenendo situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione |
| <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°600 ore totali, di cui n° 140 ore di aula, n° 210 ore di laboratorio n° 30 ore di orientamento collettivo/individuale (n° 22 di gruppo e n° 8 di gruppo) e n° 220 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 Grosseto. 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. 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. Ai cittadini stranieri è richiesta la conoscenza della lingua italiana livello B1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>PERIODO DI SVOLGIMENTO:</b>                          | gennaio 2026- maggio 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>SEDE DI SVOLGIMENTO:</b>                             | via De'Barberi 108, Grosseto- Sp 59 Loc. Le Frasche 85, Alberese, Grosseto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <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 Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menu e gestione del servizio di cucina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>CERTIFICAZIONE FINALE:</b>                           | Al termine del percorso finalizzato al rilascio della qualifica di Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menu e gestione del servizio di cucina 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>MODALITA' DI ISCRIZIONE</b>                          | Le domande potranno essere presentate entro il giorno 16 dicembre nelle seguenti modalità:<br>- consegnate a mano presso Cescot Formazione Srl, via De'Barberi 108 (centro Comm.le Le Palme), 58100 Grosseto (dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.30 e lunedì- mercoledì- giovedì dalle 14.30 alle 17);<br>- tramite e_mail ordinaria con ricevuta di ritorno all'indirizzo <a href="mailto:info@cescot.grosseto.it">info@cescot.grosseto.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 SEDE GROSSETO".<br>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 B1). Ai cittadini extra UE è inoltre richiesta copia del permesso di soggiorno in corso di validità.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Scadenza delle iscrizioni</b>                        | 16 dicembre 2025 ORE 12.30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <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.<br>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. 0564438809-40 e-mail <a href="mailto:info@cescot.grosseto.it">info@cescot.grosseto.it</a><br>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>                                       | Laura Comparini                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |