

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), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:	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)
COMPETENZE PROFESSIONALI:	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
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°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.
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. 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
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	marzo 2026- maggio 2026
SEDE DI SVOLGIMENTO:	via De'Barberi 108, Grosseto- Sp 59 Loc. Le Frasche 85, Alberese, Grosseto
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 Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menu e gestione del servizio di cucina
CERTIFICAZIONE FINALE:	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.
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 27 febbraio 2026 nelle seguenti modalità: - 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); - tramite e_mail ordinaria con ricevuta di ritorno all'indirizzo info@cescot.grosseto.it oppure tramite PEC a cescotformsrl@pecconfesercentigr.it riportando nell'oggetto la dicitura "Domanda iscrizione corso INCUBALIGRE SEDE GROSSETO". 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 B1). Ai cittadini extra UE è inoltre richiesta copia del permesso di soggiorno in corso di validità.
Scadenza delle iscrizioni	27 febbraio 2026 ORE 12.30
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. 0564438809-40 e-mail info@cescot.grosseto.it La modulistica per la presentazione delle domande è scaricabile dal sito: http://www.cescot-formazione.it/
Referente:	Laura Comparini