

L'Agenzia Formativa **Cescot Formazione srl** (n.cod.accr. OF0151) capofila di A.T.S con Calidario e Deja Group, 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"), approvato con Decreto Dirigenziale n. 28479 del 11/12/2024 a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con Decreto Dirigenziale n. 15917 del 11/07/2025, del progetto acronimo **A.P.E.** titolo **A.P.E. in VaC - Accoglienza, Promozione, Enogastronomia in Val di Cornia** (codice progetto 320949) organizza il percorso formativo

Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti Matricola 2024LM2240

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 Giovani Sì (www.giovani.si), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:	Filiera del turismo. La presente attività formativa è finalizzata all'acquisizione della qualifica professionale di: Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (n. 413 del RRFP): UF 1 Competenze digitali: 30 ore; UF 2 Comunicazione in lingua inglese: 30 ore; UF 3 Sicurezza sul lavoro, primo soccorso e antincendio: 20 ore; UF4 Igiene e legislazione igienico-sanitaria: 20 ore; UF5 Elementi di dietetica e scienza dell'alimentazione: 30 ore; UF6 Merceologia alimentare: 40ore; UF 7 Approvvigionamento delle materie prime: 25 ore; UF 8 Conservazione e stoccaggio delle materie prime: 30 ore; UF 9 Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina: 30 ore; UF10 Organizzazione dell'ambiente di lavoro e servizi: 30 ore; UF 11 Prodotti enogastronomici del territorio: storia, caratteristiche, utilizzi e abbinamenti: 40 ore; UF12 Predisposizione dei menu: 20 ore; UF 13 Tecniche di cucina 1- Preparazione piatti caldi: 60 ore; UF 14 Tecniche di cucina 2-Preparazione piatti caldi: 35 ore; UF 15 Tecniche di cucina 3-Dessert: 40 ore; UF 16 La cucina street food: 20 ore; UF 17 Tecniche di presentazione delle portate: 30 ore; UF 18 La ristorazione sostenibile: 20 ore; stage: 320 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; Allestire menu semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento, l'offerta stagionale ed il costo dei piatti proposti; Preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati; Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco
SBOCCHI OCCUPAZIONALI:	La figura in uscita trova impiego in diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione, ecc.) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante, ecc.) con la funzione di aiuto cuoco
STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	Il corso prevede n°900 ore totali, di cui n°550 ore di aula - laboratorio e n°30 ore di orientamento collettivo/individuale (se presente specificare) e n°320 ore di stage in aziende del settore. Le lezioni si svolgeranno in orario mattina e pomeriggio dal lunedì al venerdì La percentuale di frequenza obbligatoria è 70%. 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. E' previsto un rimborso spese per gli spostamenti e vitto per tutti i partecipanti.
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	15
REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	- Persone disoccupate, inattive, maggiorenni; - In possesso della cittadinanza italiana o di Paesi facenti parte dell'Unione europea, se cittadini non comunitari devono essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa; - Qualifica triennale di Istruzione e Formazione Professionale (3 EQF) oppure il compimento del diciottesimo anno di età. -In caso di partecipanti stranieri è richiesto un livello minimo di conoscenza della lingua italiana che consente la comprensione di frasi ed espressioni di uso frequente in ambiti correnti in corrispondenza del livello A2 del Quadro Comune di Riferimento Europeo
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	28 febbraio 2026 – 30 ottobre 2026
SEDE DI SVOLGIMENTO:	Via Guido Rossa, 22- 57025 Piombino LI
PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:	E' prevista una prova tecnico pratica e un colloquio per verificare che il candidato sia 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; Allestire menu semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento, l'offerta stagionale ed il costo dei piatti proposti; Preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati; Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco
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 dei pasti è previsto un esame finale. L'ammissione all'esame finale è subordinata alla frequenza minima obbligatoria 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 all'ottenimento di 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:	Ai sensi della normativa vigente (D.G.R. 988 del 29/07/2019), a seguito di presentazione di apposita domanda formale e di idonea documentazione comprovante le competenze già possedute (attestati, dichiarazioni di competenze), è previsto il riconoscimento dei crediti in entrata, sulle UF in cui si articolano i percorsi formativi. La richiesta sarà valutata da un'apposita commissione
MODALITA' DI ISCRIZIONE	Le domande di iscrizione potranno essere consegnate a: Cescot Formazione srl Via Guido Rossa, 22 Piombino (LI) o inviate tramite email all'indirizzo: badalassielena@confesercenti.li.it
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	Documento di identità. I cittadini di madrelingua non italiana che intendono iscriversi devono dimostrare la conoscenza della lingua italiana pari ad almeno il livello A2 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER), presentando all'Agenzia Formativa idoneo titolo di studio e/o attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati atti a dimostrare il livello di conoscenza della lingua italiana posseduto. Qualora il cittadino straniero non possegga o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere in ingresso una prova scritta e un colloquio al fine di dimostrare la conoscenza della lingua italiana di livello A2; i cittadini non comunitari devono presentare regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa
Scadenza delle iscrizioni	13 febbraio2026
Modalità di selezione degli iscritti	Qualora le domande ammissibili superino il numero massimo previsto (20 allievi), si procederà ad una selezione n suddivisa in 2 ambiti: a) Test psico-attitudinale b) Colloquio individuale La graduatoria "di merito" sarà formulata come somma dei punteggi conseguiti nelle prove di selezione (PROVA PSICO ATTITUDINALE e COLLOQUIO) La graduatoria finale, <u>dei candidati ammessi</u> sarà redatta secondo i seguenti criteri in ordine di priorità:Punteggio graduatoria di merito Sarà data la priorità secondo i seguenti criteri: - 60% dei posti destinati alle donne - 10% dei posti destinati a persone in condizione di disabilità - 10% dei posti a persone in possesso di cittadinanza straniera Verrà privilegiata la minore età anagrafica (a parità di punteggio) Gli utenti, in caso di selezione, saranno avvertiti almeno 5 giorni prima all'indirizzo email fornito nel modulo di iscrizione
Informazioni:	Per informazioni rivolgersi a: Cescot Formazione srl Tel 0565263849/52 badalassielena@confesercenti.li.it
Referente:	Badalassi Elena