



# LIGHT COOKING

## Qualifica per "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti"

CODICE PROGETTO S.I.FSE:287118

Avviso pubblico per il finanziamento di percorsi di istruzione e formazione professionale per adulti disoccupati POR FSE 2014-2020 approvato con D.D 3675 del 13/03/2019

Graduatoria approvata con D.D n. 19899 del 28/11/2020

Progetto approvato con D.D n.8329 del 23/04/2021

Ob. specifico C.3.1 accrescimento delle competenze della forza lavoro e agevolare la mobilità, l'inserimento/reinserimento lavorativo

Agenzia formativa: FORMAIMPRESA SRL (Codice di accreditamento OF0230) Partner: CESCOT AREZZO SRL (Codice di accreditamento OF0336)

Il corso è **interamente gratuito**, in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020

|   |  |  |                 |
|---|--|--|-----------------|
| <b>Titolo del corso/attività</b>  | LIGHT COOKING – BENESSERE E SALUTE NELLA PROFESSIONE DEL CUOCO   |  |                 |
| <b>Tipo di attività</b>   | <input checked="" type="checkbox"/> qualifica <input type="checkbox"/> certificato di competenze   |  |                 |
| <b>Figura/Profilo professionale del repertorio regionale</b>  | Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413)   |  |                 |
| <b>AREA DI ATTIVITÀ/UC del repertorio regionale della figure (nel caso di rilascio del certificato di competenze)</b> | Approvvigionamento materie prime (UC 1703)<br>Conservazione e stoccaggio delle materie prime (UC 1706)<br>Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili (UC1707)<br>Predisposizione di menù semplici (UC 1696)<br>Preparazione piatti (UC 1710)<br>Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (UC 1708)   |  |                 |
| <b>Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)</b>                  | Il corso prevede di avviare 15 soggetti alla professione di aiuto cuoco attraverso il conseguimento di una qualifica professionale regionale, che consenta l'acquisizione di una professionalità altamente spendibile e molto flessibile, in grado di svolgere tutte le attività legate alla cucina ed alla preparazione dei pasti. L'obiettivo è quello di accrescere le competenze della forza lavoro e di agevolare la mobilità e l'inserimento/reinserimento lavorativo. Per favorire una maggiore spendibilità della figura, le UF sono state implementate con conoscenze e competenze relative alla sostenibilità ambientale (filiera corta, Km 0), alle nuove diete (vegan, vegetariano, macrobiotico, ecc.), alle diete speciali (per celiaci, per diabetici, ecc.), e alle produzioni enologiche e agroalimentari locali.   |  |                 |
| <b>Contenuti didattici</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicazione in italiano (n. 30 ore)</li> <li>• Comunicazione in lingua inglese (n. 30 ore)</li> <li>• Merceologia alimentare (n. 25 ore)</li> <li>• Competenze digitali per la professione (n. 30 ore)</li> <li>• Conservazione e stoccaggio materie prime (n. 30 ore)</li> <li>• Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina (n. 30 ore)</li> <li>• Organizzazione dell'ambiente di lavoro e servizi (n. 30 ore)</li> <li>• Elementi di dietetica e scienza dell'alimentazione (n. 30 ore)</li> <li>• Prodotti enogastronomici del territorio: storia, caratteristiche, utilizzi e abbinamenti (n.40 ore)</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Approvvigionamento delle materie prime (n. 40 ore)</li> <li>• Tecniche di cucina 1 Preparazione piatti caldi (n. 55 ore)</li> <li>• Tecniche di cucina 2 Preparazione piatti freddi (n. 30 ore)</li> <li>• Tecniche di cucina 3- dessert (n. 40 ore)</li> <li>• La cucina street food (n.20 ore)</li> <li>• Predisposizione di menù (n. 20 ore)</li> <li>• Igiene e legislazione igienico sanitaria (HACCP) (n. 20 ore)</li> <li>• Sicurezza sul lavoro, primo soccorso e antincendio (n. 20 ore)</li> <li>• Tecniche di presentazione delle portate (n.30 ore)</li> <li>• Stage (n. 320)</li> <li>• Accompagnamento (n. 30 ore)</li> </ul> |                 |
| <b>Durata complessiva:</b>  | Totale ore: 900  | formazione in aula (ore) 580   | stage (ore) 320 |
| <b>Periodo di svolgimento</b>   | Da ottobre 2021 a luglio 2022 – l'attività è già in corso di svolgimento   |  |                 |
| <b>Calendario settimanale</b>   | Dal lunedì al venerdì mattina e pomeriggio   |  |                 |
| <b>Sede di svolgimento</b>  | Formaimpresa srl - Via XXV Aprile 6/12 Arezzo; Accademia del Gusto - Via Newton 34/36/40 Arezzo  |  |                 |
| <b>Numero di partecipanti previsto</b>  | 1 (l'Agenzia Formativa può inserire nuovi iscritti entro il 10% di svolgimento delle ore del corso, sul totale previsto dal progetto)  |  |                 |
| <b>Requisiti di accesso dei partecipanti</b>  | I destinatari del percorso devono presentare le seguenti caratteristiche:<br>- essere disoccupati, inoccupati, inattivi iscritti a uno dei centri per l'impiego della Regione Toscana<br>- essere residenti o domiciliati in un comune della regione Toscana; se cittadini non comunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno per studio/formazione<br>- aver compiuto 18 anni di età<br>- aver adempiuto all'obbligo di istruzione (per i cittadini stranieri è necessaria la dichiarazione di valore attestante l'ordine e il grado degli studi ai quali si riferisce il titolo secondo l'ordinamento vigente nel Paese in cui esso è stato conseguito)<br>- per gli stranieri si richiedono competenze di lingua italiana a livello A2.   |  |                 |
| <b>Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso</b>  | Per coloro che ne faranno richiesta, a seguito di valutazione da una commissione appositamente costituita, saranno riconosciuti i crediti in ingresso. Il riconoscimento delle competenze di ingresso al percorso di qualifica consente di accertare il possesso delle stesse, corrispondenti solo ad intere UF mediante colloquio o specifiche prove di riscontro, che potranno essere standard o costituite ad hoc. Verrà comunque riconosciuto fino a massimo del 50% delle ore di durata complessiva del percorso.   |  |                 |
| <b>Verifiche e certificazione finali</b>  | Sono previste prove intermedie e finali, le prime al termine di ciascun modulo formativo per valutare il livello raggiunto per ogni singola UF. Le prove finali saranno strutturate attraverso una prova tecnico pratica e un colloquio individuale volto a valutare le ADA nella loro interezza. Alla fine delle attività, sarà rilasciato un Attestato di Qualifica 3 livello EQF previo superamento dell'esame finale, contenente l'indicazione: del tipo di percorso, delle ore, dei contenuti, delle competenze acquisite, delle metodologie didattiche, degli strumenti. Sono ammessi a sostenere l'esame di qualificazione professionale i partecipanti che abbiano frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo del percorso formativo e all'interno di tale percentuale almeno il 50% di ore di stage. Per gli allievi che non supereranno l'esame di qualifica verrà rilasciata una dichiarazione degli apprendimenti, ai sensi della Dgr 532/09. |  |                 |
| <b>Modalità di iscrizione</b>   | Le iscrizioni saranno raccolte attraverso una specifica domanda di iscrizione regionale, reperibile presso l'Agenzia Formativa. Nel caso di soggetti stranieri sarà accertato il livello di italiano come previsto dall'articolo 8.3 del decreto n. 14545 del 29.12.2016.<br><b>Modalità di presentazione delle domande:</b><br>- a mano presso gli uffici e gli orari sotto indicati (vedi <i>Informazioni</i> )<br>- per raccomandata A/R all'indirizzo FORMAIMPRESA- Viale Mecenate 2, 52100 Arezzo<br>Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo o meno presso l'ufficio competente, entro la scadenza prevista. L'Agenzia non si assume responsabilità per eventuali ritardi o disguidi del servizio postale. Non fa fede il timbro postale né di spedizione né di arrivo.  |  |                 |
| <b>Servizi offerti ed Eventuali agevolazioni previste per la partecipazione al corso</b>                              | Tra i servizi offerti ed eventuali agevolazioni, si prevedono azioni nell'ottica delle pari opportunità e non discriminazione e della parità di genere, il percorso verrà organizzato seguendo le esigenze dei partecipanti. Sono previste inoltre misure di accompagnamento offerte agli utenti a supporto dell'inserimento professionale.  |  |                 |
| <b>Iscrizioni</b>   | <b>Dal 25/10/2021 al 11/11/2021</b>  |  |                 |
| <b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>   | Per disoccupati, inoccupati stampa in corso di validità dello stato occupazionale del Centro impiego;<br>Per gli inattivi una dichiarazione di stato di inattività;<br>Fotocopia del documento d'identità (per gli stranieri il permesso di soggiorno valido);<br>Dichiarazione di valore del titolo di studio tradotto per i cittadini stranieri;<br>Curriculum vitae firmato.  |  |                 |
| <b>Modalità di selezione degli iscritti</b>   | In caso le domande idonee fossero superiori ai posti disponibili, <b>martedì 12 ottobre 2021</b> presso FORMAIMPRESA, Viale Mecenate 2, Arezzo, verrà effettuata una selezione, che consista in:<br>- Analisi del curriculum<br>- Test scritto di valutazione attitudinale inerente al ruolo professionale con particolare riferimento alla conoscenza del settore enogastronomico ed alle finalità del profilo professionale<br>- Colloquio motivazionale individuale, durante il quale verranno analizzate: le motivazioni alla candidatura; l'effettiva disponibilità alla frequenza; l'interesse specifico verso la figura professionale; la sensibilità organizzativa e attitudine al contatto umano.   |  |                 |
| <b>Informazioni</b>   | Informazioni potranno essere richieste presso:FORMAIMPRESA, Viale Mecenate 2, Arezzo tel. 0575/350755, <a href="mailto:formazione@confcommercio.ar.it">formazione@confcommercio.ar.it</a> , oppure contattando i partner di progetto CESCOT Arezzo Srl, Via Fiorentina 240, Arezzo, tel. 0575/984312, email <a href="mailto:m.billi@confesercenti.ar.it">m.billi@confesercenti.ar.it</a> - Aperti dal lunedì al giovedì con orario 8:30/13:00 e 14:45/17:45 e il venerdì con orario 8:30/13:00   |  |                 |
| <b>Referente:</b>   | Il responsabile e coordinatore del corso Stefano Orlandi è reperibile presso FORMAIMPRESA, Viale Mecenate 2, Arezzo. Tel 0575/350755   |  |                 |

N.B. = I dati relativi all'organizzazione del Corso possono subire variazioni.