UNIONE EUROPEA
Iniziativa a favore dell'Occupazione Giovanile
Fondo Sociale Europeo
Investiamo nel tuo futuro

REGIONE TOSCANA

COOKS

ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

CODICE PROGETTO 9004597

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 17577 del 22/10/2019 - Graduatoria approvata con decreto n.8384 del 29/05/2020
Progetto approvato con decreto dirigenziale n.11436 del 14/07/2020
Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo e realizzato nel territorio dell'UTR di Arezzo
Agenzia formativa: FORMAIMPRESA SRL (Codice di accreditamento OF0230)
Partner CONSORZIO AREZZO FORMAZIONE ABACO (codice accreditamento OF0209)
CESCOT AREZZO SRL (Codice di accreditamento OF0336)

Il corso è interamente gratuito, in quanto finanziato con le risorse di Garanzia Giovani e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

Titolo del corso/attività	COOKS - Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti
Tipo di attività	☒ qualifica ☐ certificato di competenze
Figura/Profilo professionale del repertorio regionale	Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413)
AREA DI ATTIVITÀ/UC del repertorio regionale delle figure (nel caso di rilascio di certificazione di competenze)	1) Approvvigionamento materie prime (UC n. 1703) 2) Conservazione e stoccaggio delle materie prime (UC n. 1706) 3) Cura degli ambienti, delle attrezzature e dei utensili (UC n. 1707) 4) Predisposizione di menù semplici (UC n. 1696) 5) Preparazione piatti (UC n. 1710) 6) Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (UC n. 1708)
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)	COOKS - risponde all'obiettivo generale di formare i giovani drop-out fuoriusciti dal sistema scolastico aumentandone le possibilità occupazionali e favorendone un recupero delle competenze di base. Il corso ha l'obiettivo di dare ai giovani un'opportunità reale di crescita formativa finalizzata all'inserimento nel mondo del lavoro. La finalità è quella di formare addetti che operino in aziende della ristorazio ne commerciale e collettiva
Contenuti didattici	• Asse dei Linguaggi 1 – Italiano: 50 ore • Asse dei Linguaggi 2 - Inglese n. 30 ore • Asse matematico: 40 ore • Asse scientifico-tecnologico: 40ore • Asse storico-sociale: 40 ore • Informatica di base: 20 ore • Comunicazione, team working e problem solving: 20 ore • Diritti e sicurezza sui luoghi di lavoro: 35 ore • Organizzazione aziendale e cultura d'impresa: 25 ore • Igiene e legislazione igienico-sanitaria (HACCP): 30ore • Inglese tecnico per la ristorazione: 30 ore • Elementi di dietetica e scienza dell'alimentazione: 40 ore • Merceologia degli alimenti: 60ore • Approvvigionamento materie prime: 50 ore • Conservazione e stoccaggio materie prime: 40 ore • Organizzazione dell'ambiente di lavoro e servizi: 50ore • Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina: 50ore • Predisposizione dei menù: 40 ore • Tecniche di Cucina 1 - Preparazione piatti caldi: 140 ore • Tecniche di Cucina 2 - Preparazione piatti freddi: 110 ore • Tecniche di cucina 3: i dessert – 110 ore • Tecniche di presentazione delle portate: 50 ore • Focus: i piatti tipici aretini: 50 ore • Focus. La cucina street food: 40 ore • Elementi di enologia e abbinamento cibo-vini: 40 ore • Competenze digitali per la professione: 40 ore • Stage: 800 ore • Accompagnamento: 30
Durata complessiva 2100 ore	Formazione in aula: 1300 ore; stage (ore): 800 ore
Periodo di svolgimento	**Da Ottobre 2021 (percorso biennale) – L'attività è già in corso di svolgimento**
Calendario settimanale	Dal lunedì al venerdì mattina/pomeriggio, la frequenza è obbligatoria
Sede di svolgimento	Accademia del Gusto Via Newton 34-36-40 - 52100 Arezzo e Via XXV Aprile 6/12, 52100 Arezzo
Numero di posti residui	9 (l'Agenzia Formativa può inserire nuovi iscritti entro il 10% di svolgimento delle ore del corso, sul totale previsto da progetto)
Requisito di accesso dei partecipanti	I destinatari sono giovani NEET di età inferiore ai 18 anni che hanno assolto l'obbligo di istruzione, ovvero hanno frequentato la scuola per almeno 10 anni, e sono fuoriusciti dal sistema scolastico (drop out); già registrati al programma Garanzia Giovani; sono ammissibili quali destinatari anche i minori che hanno adempiuto all'obbligo d'istruzione ma non hanno conseguito o non sono in grado di dimostrare di aver conseguito il titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, purché vengano inseriti in un percorso finalizzato al conseguimento del titolo di licenza media successivamente all'avvio delle attività formative (ingresso in aula) relative alla misura 2B
Eventuale modalità di riconoscimento crediti in ingresso	Al momento dell'ingresso nel percorso formativo agli allievi che hanno competenze più articolate o competenze aggiuntive, potrà essere riconosciuto il possesso delle stesse in termini di credito formativo. Eventuali crediti formativi in ingresso determineranno una riduzione del numero di ore da frequentare all'interno del percorso. Con riferimento alle 300 ore finalizzate all'acquisizione/recupero delle competenze di base relative all'obbligo di istruzione, saranno riconosciuti crediti formativi in base al livello e al grado di completezza delle certificazioni possedute in esito al percorso effettuato nell'istruzioni.
Verifiche e certificazioni finali	Sono previste Prove intermedie e Finali, le prime al termine di ciascun modulo formativo per valutare il livello raggiunto per ogni singola UF, mentre le seconde al termine del percorso per valutare le ADA nella loro interezza. Le prove finali saranno strutturate attraverso due prove tecnico pratiche e un colloquio individuale. Alla fine delle attività, sarà rilasciato un Attestato di Qualifica III 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
Modalità di iscrizione	Le iscrizioni saranno raccolte attraverso una specifica domanda di iscrizione regionale, reperibile presso l'Agenzia Formativa **dal 01/10/21 all' 08/10/2021** Nel caso di studenti stranieri sarà accertato il livello di italiano come previsto dall'articolo 8.3 del decreto n. 14545 del 29.12.2016. Modalità di presentazione delle domande: a mano o per raccomandata A/R all'indirizzo FORMAIMPRESA - Viale Mecenate 2– 52100 Arezzo. Il soggetto che invii la domanda per posta è responsabile del suo arrivo o meno presso l'ufficio competente, entro la scadenza prevista. L'Associazione non si assume responsabilità per eventuali ritardi o disguidi del servizio postale. Non fa fede il timbro postale né di spedizione né di arrivo
Servizi offerti ed eventuali agevolazioni previste per la partecipazione al corso	Tra i servizi offerti ed eventuali agevolazioni, si prevedono azioni di accompagnamento di gruppo e individuali, misure di accompagnamento a supporto della frequenza al corso. Anche nell'ottica delle pari opportunità e della parità di genere, COOKS organizza il percorso seguendo le esigenze dei partecipanti. Saranno tenute in considerazione esigenze personali e familiari, orari di mezzi pubblici utili al raggiungimento delle sedi del corso. Sono previste inoltre misure di accompagnamento offerte agli utenti a supporto dell'inserimento professionale
Iscrizioni	**Scadenza delle iscrizioni Venerdì 08/10/2021**
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	Documento di identità in corso di validità sia dell'interessato che del genitore o di chi ne fa le veci (per gli allievi stranieri non comunitari è richiesto anche il permesso di soggiorno), codice fiscale, certificazione di competenze rilasciato dall'istituto scolastico superiore di provenienza per l'assolvimento dell'obbligo formativo, Patto di Attivazione (patto di servizio) sottoscritto con il competente Centro per l'Impiego in corso di validità ovvero stipulato da non oltre 60 giorni. Il patto deve riportare indicazione dell'attivazione della misura 2B
Modalità di selezione degli iscritti	Se le domande idonee fossero superiori di oltre il 20% rispetto ai posti disponibili, **lunedì 11 ottobre 2021** presso FORMAMPRESA, si svolgerà la selezione secondo criterio di urgenza. E' prevista in proposito la costruzione di punteggi specifici per area di fragilità come ad esempio il numero delle ripetenze, la situazione familiare, problematiche collegate di tipo evidente, e problematiche contestuali e socio- economiche.
Informazioni:	Informazioni potranno essere richieste presso: FORMAIMPRESA –Viale Mecenate 2, 52100 Arezzo, tel. 0575 350755, e-mail formazione@confcommercio.ar.it; oppure contattando i partner di progetto CESCOT Arezzo Srl, Via Fiorentina 240 Arezzo, tel. 0575 984312, fax 0575 383291, e-mail m.billi@confesercenti.ar.it; Arezzo Formazione Abaco, Via XXV Aprile,12, Arezzo, te. 0575 1827325 e-mail: info@arezzoformazione.it
Referente:	Il responsabile del corso Stefano Orlandi è reperibile presso FORMAIMPRESA Viale Mecenate 2 – 52100 Arezzo al n. 0575/350755