

L'Agenzia Formativa FORMAIMPRESA SRL (n. cod. accr. OF0230) capofila di A.T.I con CESCOT AREZZO SRL. e RISTORANTE PERBACCO DI BRACCIALI MARCO, 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 beni culturali"), 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 del 11/12/2024, del progetto acronimo CAST FOOD – "Costruire Azioni di Sviluppo Turistico nel settore ristorativo" (codice progetto 318267) organizza il percorso formativo

## "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti" Matricola 2024LM1823

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>	Sicurezza nei luoghi di lavoro e legislazione del lavoro; Igiene, conservazione e stoccaggio materie prime; Merceologia alimentare; Fisiologia dell'alimentazione; Inglese tecnico per la ristorazione; La comunicazione sul posto di lavoro; Cultura gastronomica; Tecnologia e arte culinaria; Tecniche di presentazione delle portate; Organizzazione dell'ambiente cucina; Innovazioni digitali per la professione.
<b>COMPETENZE PROFESSIONALI:</b>	<p>Obiettivo del corso è la qualifica di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (n. 413 del RRFP)". Tale professionista opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Si occupa di acquistare, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, a supporto dell'attività del cuoco, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occupa, inoltre, della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. Ha infine, competenze nella predisposizione ed elaborazione di menù</p> <p>La figura è articolata su sei Aree di attività/Unità di competenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Approvvigionamento materie prime (AdA/UC 1703) – performance prevista: Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali;</li> <li>2) Conservazione e stoccaggio delle materie prime (AdA/UC 1706) – performance prevista: 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;</li> <li>3) Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili (AdA/UC 1707) – performance prevista: 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;</li> <li>4) Predisposizione di menù semplici (AdA/UC 1696) – performance prevista: 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;</li> <li>5) Preparazione piatti (AdA/UC 1710) – performance prevista: 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;</li> <li>6) Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (AdA/UC 1708) – performance prevista: Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco.</li> </ol>
<b>SBOCCHI OCCUPAZIONALI:</b>	Trova impiego in diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie e centri commerciali ecc) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante ecc) con la funzione di aiuto cuoco.
<b>STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:</b>	Il corso prevede n° 900 ore totali, di cui n° 600 ore di aula, n° 30 ore di orientamento collettivo/individuale (di cui 22 di gruppo e 8 individuali) e n° 270 ore di stage in aziende del settore. Le lezioni si svolgeranno in orario 09.00 – 13.00 14.45 – 17.45 dal lunedì al giovedì. Il venerdì in orario 09.00 – 13.00. La percentuale di frequenza obbligatoria è 70%.
<b>NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:</b>	15
<b>REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:</b>	Il percorso è rivolto a persone che hanno adempiuto il diritto-dovere, quindi, come disposto dalla DGR 988/2019 e ss.mm.ii. i requisiti in ingresso sono:

	-Qualifica triennale di Istruzione e Formazione Professionale (3 EQF), oppure -Compimento del diciottesimo anno di età In caso di partecipanti stranieri, è richiesta la conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune di Riferimento per le Lingue Requisiti da bando: Persone disoccupate, inattive.
<b>PERIODO DI SVOLGIMENTO:</b>	Aprile 2025 Febbraio 2026
<b>SEDE DI SVOLGIMENTO:</b>	Via Newton, 34/36/40 - Arezzo
<b>PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:</b>	N. 1 Prova tecnico-pratica finalizzata a verificare le competenze degli allievi in relazione alla gestione degli acquisti delle materie prime e alle modalità di allestimento della cucina e delle attrezzature necessarie alla preparazione dei piatti, compreso il riordino e la pulizia; N. 1 Prova tecnico-pratica focalizzata, invece, sullo svolgimento delle operazioni necessarie alla lavorazione delle materie prime, alla preparazione di una particolare ricetta e all'allestimento di un menù stagionale; N. 1 Colloquio individuale strutturato.
<b>CERTIFICAZIONE FINALE:</b>	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 (n. 413 del RRFP) 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.
<b>RICONOSCIMENTO CREDITI:</b>	Contestualmente all'iscrizione, gli allievi potranno richiedere il riconoscimento dei crediti, secondo le procedure previste dalla vigente normativa, fino ad un massimo del 90% delle ore.
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	Compilare la domanda di ammissione sul modello unificato della Regione Toscana. Le domande di iscrizione possono essere consegnate a mano o inviate tramite raccomandata A/R agli indirizzi indicati nella sezione "Informazioni". E' responsabilità del candidato assicurarsi che la ricezione della domanda avvenga nei tempi debiti. Non farà fede la data del timbro postale.
<b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>	Documento d'identità, Curriculum vitae.
<b>Scadenza delle iscrizioni</b>	18/04/25
<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>	La selezione sarà effettuata solo nel caso in cui le domande d'iscrizione siano superiori al numero di 15 posti previsti nel progetto. La selezione si articolerà in 3 prove, la somma dei punteggi delle quali permette di raggiungere un punteggio massimo di 100/100: - Analisi del curriculum (peso della prova sul totale della selezione: 20%) - Test con domande a risposta multipla chiusa di cultura generale e su specifiche conoscenze o capacità relative al percorso formativo da intraprendere (peso della prova sul totale della selezione: 40%) - Colloquio motivazionale (peso della prova sul totale della selezione: 40%)
<b>Informazioni:</b>	FORMAIMPRESA SRL – Via XXV Aprile, 12 – Arezzo – Tel. 0575/350755 – mail <a href="mailto:formazione@confcommerciofiar.it">formazione@confcommerciofiar.it</a>
<b>Referente:</b>	Dott. Stefano Orlandi