

L'Agenzia Formativa SCUOLA ITALIANA TURISMO S.R.L. n. cod. accr. (OF0089) capofila di A.T.I con Logistic Training Academy S.r.l., Fare Lavoro società consortile a r.l., Real Estate Management S.r.l. 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 (Filiere "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 Food & Beverage: l'innovazione al servizio dell'eccellenza in bar e ristoranti (codice progetto 318265) organizza il percorso formativo

Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (IN ARTE CHEF) – (F.P. n. 413)

Matricola 2024LM2163

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.

<p>DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:</p>	<p>Il percorso intende formare una professionalità in grado di ideare e realizzare menù legati alle tradizioni storiche e alimentari del territorio e che, allo stesso tempo, sappiano dosare gli accostamenti fra tradizione, evoluzione dei gusti e nuove educazioni alimentari. Il corso inoltre fornirà ai partecipanti specifiche competenze per la preparazione dei piatti in modo da sviluppare la capacità di operare in autonomia. I partecipanti saranno in grado inoltre di adottare strategie aziendali orientate all'ecosostenibilità e all'antispreco (cucina circolare) come pure di adoperare soluzioni basate sull'intelligenza artificiale per migliorare il servizio offerto. Il piano didattico del corso prevede i seguenti insegnamenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - UF1 - LINGUA INGLESE PER LA PROFESSIONE (20 ore) - UF2 - DIGCOMP (E INFORMATICA PER LA PROFESSIONE (50 ore) - UF3 - SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO E PRIMO SOCCORSO (20 ore) - UF4 - IGIENE DEGLI ALIMENTI E NORMATIVA DI SETTORE (20 ore) - UF5 - GESTIONE ORDINI E ELEMENTI DI CONTABILITA' (36 ore) - UF6 - TECNICHE DI STOCCAGGIO (20 ore) - UF7 - STRUMENTI E ATTREZZATURE DI LAVORO E TECNICHE DI MONITORAGGIO (34 ore) - UF8 - TECNICHE DI COMPOSIZIONE DEI MENU' (24 ore) - UF9 - TRADIZIONI ALIMENTARI LEGATE AL TERRITORIO E TENDENZE DI MERCATO (50 ore) - UF10 - TECNICHE DI PREPARAZIONE DEI PIATTI (90 ore) - UF11 - TECNICHE DI COTTURA (50 ore) - UF12 - TRATTAMENTO MATERIE PRIME (40 ore) - UF13 - ELEMENTI DI MERCEOLOGIA E SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE (16 ore) - UF14 - STAGE (400 ore)
<p>COMPETENZE PROFESSIONALI:</p>	<p>Al termine del percorso, i/le partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e delle materie prime - 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.
<p>SBOCCHI OCCUPAZIONALI:</p>	<p>Il mercato della ristorazione rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e toscano in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio. Le competenze acquisite garantiscono ottime prospettive occupazionali soprattutto nel campo dei servizi improntati al rispetto della qualità; in particolare presso ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti di hotel e catene alberghiere, società di catering, agriturismo.</p>
<p>STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:</p>	<p>Durata complessiva: 900 ore di cui 470 ore (270 di laboratorio di cucina e 200 di aula); n° 30 ore di orientamento (22 ore di orientamento collettivo e 8 individuali) e n°400 ore di stage in aziende del settore. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00 – 13.00 e/o 14.00 – 18.00 dal lunedì al venerdì.</p> <p>L'ammissione all'esame finale di qualifica è subordinata alla frequenza minima obbligatoria pari ad almeno il 70% (641 ore) del monte ore complessivo di cui almeno il 50% (200 ore) delle ore di stage.</p> <p>È prevista un'indennità di frequenza pari a € 3,50 per ora di formazione per ciascun allievo al netto delle ore di stage. Sarà corrisposta solo a chi ha ottenuto l'attestazione finale o abbia assolto alla frequenza minima, nel limite massimo di € 250.</p>
<p>NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:</p>	<p>15 (di cui 50% dei posti riservati a donne)</p>

REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	<p>Disoccupati/e, inattivi/e in possesso di:</p> <p>Qualifica triennale di Istruzione e Formazione Professionale (3 EQF) oppure compimento del diciottesimo anno di età. Per i/le cittadini/e comunitari/e ed extracomunitari/e è richiesto il livello A2 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue da dimostrare presentando idoneo titolo di studio e/o attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati. Qualora il/la cittadino/a straniero/a non possieda o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere una prova di verifica (durata complessiva: 60 minuti) articolata in: 1) Comprensione di lettura, 2) Comprensione d'ascolto, 3) Produzione/Interazione scritta, 4) Produzione/Interazione orale. Punteggio massimo attribuibile: 100/100 - Soglia di ammissibilità: 80/100.</p> <p>La prova si terrà giorno 24 luglio con inizio alle ore 9.00 - Sede di svolgimento della selezione: Livorno, Via Solferino, 30 (c/o Scuola Italiana Turismo). La mancata presentazione sarà ritenuta come formale rinuncia al corso.</p>
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	Da luglio 2025 a gennaio 2026 (prevista interruzione estiva dal 28 luglio al 14 settembre)
SEDE DI SVOLGIMENTO:	Scuola Italiana Turismo – Via delle Cateratte, 90 int. 19 – Livorno (Aula) – Logistic Training Academy S.r.l. - Via del Marzocco, 80 - Livorno (Laboratorio)
PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:	Esame di qualifica finale che consisterà nello svolgimento di: 1 PROVA TECNICO-PRATICA e 1 COLLOQUIO INDIVIDUALE. La votazione minima per il superamento dell'esame e quindi per l'acquisizione dell'attestato finale è pari a 60/100.
CERTIFICAZIONI FINALI:	<ul style="list-style-type: none"> - Attestato di qualifica per "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti" - <u>A seguito di superamento dell'esame finale</u> - Certificato di competenze in caso di superamento parziale dell'esame finale (possesso solo di alcune delle Unità di Competenze che compongono la figura di riferimento). - Dichiarazione degli apprendimenti in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo.
RICONOSCIMENTO CREDITI:	I crediti formativi saranno riconosciuti se derivanti dal possesso di attestazioni, titoli, qualificazioni coerenti con lo standard professionale oggetto del percorso 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 988/2019 e ss.mm. ii
MODALITÀ DI ISCRIZIONE:	<p>Le domande potranno essere inviate a Scuola Italiana Turismo S.r.l. tramite e-mail all'indirizzo: segreteria@sitformazione.it oppure tramite raccomandata A/R all'indirizzo Scuola Italiana Turismo S.r.l., Via Solferino, 30 – 57122 – Livorno oppure consegnate a mano presso la sede dell'agenzia formativa in via Solferino, 30 – Livorno, dal lun al ven in orario 9.00-13.00.</p> <p>Il soggetto che invia la domanda per posta elettronica è responsabile della sua ricezione all'indirizzo mail sopra indicato. Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo all'agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.</p>
DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA DI ISCRIZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> - Domanda di partecipazione su formata regionale scaricabile dal Sito dell'agenzia https://www.sitformazione.it/ - Copia documenti di identità in corso di validità - Scheda Anagrafica rilasciata dal Centro per l'Impiego (per gli/le iscritti/e) o autocertificazione di condizione occupazionale sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000 (su format scaricabile dal sito dell'Agenzia https://www.sitformazione.it/) - CV redatto in formato europeo - Per i/le cittadini/e non comunitari/e: copia permesso di soggiorno in corso di validità ed eventuale attestazione
SCADENZA DELLE ISCRIZIONI:	21 LUGLIO 2025
MODALITÀ DI SELEZIONE DEGLI ISCRITTI:	<p>Qualora le domande ammissibili risultino superiori al numero dei posti disponibili, i candidati saranno chiamati a sostenere una selezione che si terrà il giorno 24 luglio con inizio alle ore 11.00 presso la sede di Scuola Italiana Turismo (Livorno, Via Solferino, 30). L'eventuale selezione sarà articolata in 2 prove: 1) Test psico-attitudinale articolato in 4 sezioni: 1. Ragionamento numerico; 2. Ragionamento logico; 3. Ragionamento verbale; 4. Ragionamento figurativo - Max 30 punti (A); 2) Colloquio individuale condotto attraverso un'intervista strutturata. - Max 70 punti (B)</p> <p>La mancata presentazione sarà ritenuta come formale rinuncia al corso.</p> <p>In conformità ai risultati ottenuti, risulteranno ammissibili al corso i/le candidati/e che avranno conseguito un punteggio complessivo (A+B) di almeno 60 punti (soglia di ammissibilità). La graduatoria finale sarà redatta secondo i seguenti criteri in ordine di priorità: 1) Riserva di posti per utenza femminile (50%); 2) Punteggio ottenuto nelle prove di selezione. A parità di punteggio sarà data la precedenza alla minore età anagrafica.</p>
INFORMAZIONI:	Per informazioni: Scuola Italiana Turismo, tel. 0586-828245 dal lunedì al venerdì in orario 9.00-13.00 – 14.00 -18.00. Ogni comunicazione inerente l'eventuale selezione e ammissione al corso verrà effettuata solo ed esclusivamente tramite e-mail all'indirizzo comunicato in sede di iscrizione.
REFERENTI:	Silvia Marziali, Sabrina Filippi - Scuola Italiana Turismo - Tel. 0586/82.82.45