

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 (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 "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 e distribuzione di pietanze e bevande. (F.P. n. 412)

Matricola 2024LM2164

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.

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:	Il percorso intende formare una professionalità in grado di operare con piena autonomia in bar, discoteche, pub, ristoranti, alberghi e altre imprese della ristorazione, sia come barman per il servizio al banco/ tavolo che come cameriere; conosce infatti le tecniche per servire ai tavoli e al banco gestendo con rapidità ed efficienza le ordinazioni, sa preparare e somministrare bevande calde e fredde quali cocktails, long drinks, caffetteria, etc, ed accoglie il cliente con la necessaria professionalità e cordialità. Effettua servizi di preparazione e distribuzione di cibi e bevande realizzando semplici menù. Il percorso lo prepara anche per cucinare piatti di semplice fattura (finger foods), competenza necessaria per preparare ed allestire buffet, apericene ed happy hours, gestisce le scorte di magazzino e gli acquisti dei prodotti, oltre a far acquisire competenze trasversali quali: team working, comunicazione efficace, problem-solving. Il corso permette, inoltre, di acquisire conoscenze e competenze sui "nuovi" processi e strategie aziendali orientate alla qualità del servizio/prodotto, all'ecosostenibilità e all'antispreco, come pure attente ai trend enogastronomici ed alle buone relazionali fondate sul "galateo". Il piano didattico del corso prevede i seguenti insegnamenti:			
	Denominazione UF	Ore		
	SICUREZZA SUL LAVORO	8	LA GESTIONE DEL MAGAZZINO	25
	IGIENE DEGLI ALIMENTI	12	REALIZZAZIONE E PRESENTAZIONE DI FINGER FOOD E ALTRE RICETTE VELOCI PER	90
	DIGCOMP (Rif. DigComp 2.2) E INFORMATICA PER LA PROFESSIONE	50	APERICENE ED HAPPY HOURS	
	ELEMENTI DI MERCEOLOGIA	20	TECNICHE DI SERVIZIO AL TAVOLO, BANQUETING E MISE EN PLACE	40
	COMUNICAZIONE ACCOGLIENZA E GESTIONE DEL CLIENTE	30	PREPARAZIONE DEI PRODOTTI DA BAR (COCKTAIL, LONG DRINK, APERITIVI E ALTRE BEVANDE)	60
	STRUMENTI ATTREZZATURE E TECNICHE DI MONITORAGGIO	30	LA CAFFETTERIA E ALTRE BEVANDE CALDE	50
	GESTIONE ORDINI E ELEMENTI DI CONTABILITA'	25	INGLESE PER LA PROFESSIONE	30
			STAGE	400
COMPETENZE PROFESSIONALI:	Al termine del percorso, i/le 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 - Svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente - Preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti - Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco			

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:	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 bar, pub, discoteche, ristoranti, ristoranti di hotel e catene alberghiere, società di catering.
STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	Durata complessiva: 900 ore di cui: 25 ore per lo sviluppo di competenze chiave; 180 ore di formazione teorica; 265 ore di formazione pratica; 30 ore di orientamento (22 ore di orientamento collettivo e 8 individuali) e 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. La percentuale di frequenza obbligatoria per l'ammissione all'esame finale e quindi l'ottenimento della certificazione finale è del 70% delle ore totali (630 ore) di cui almeno 50% delle ore di stage (200 ore). È prevista un' indennità di frequenza pari a € 3,50 per ora di formazione per ciascun allievo al netto delle ore di stage. L'indennità viene corrisposta solo a chi ha ottenuto l'attestazione finale o abbia assolto alla frequenza minima, nel limite massimo di € 250 ad allievo. Sono altresì previsti rimborsi per spese vitto e trasporto.
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	15 (di cui 50% dei posti riservati a donne)
REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	Disoccupati/e, inattivi/e in possesso di: 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. La prova si terrà giorno 21 novembre con inizio alle ore 09.00 - Sede di svolgimento della selezione: Livorno, Via Solferino, 30 (c/o Scuola Italiana Turismo). La mancata presentazione sarà ritenuta come formale rinuncia al corso.
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	Da novembre 2025 a settembre 2026
SEDE DI SVOLGIMENTO:	Scuola Italiana Turismo – Via delle Cateratte, 90 int. 19 – Livorno (Aula) – Tennis club Castiglioncello – Pineta Marradi Castiglioncello (LI) (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:	- Attestato di qualifica per "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande" - <u>A seguito di superamento dell'esame finale</u> - Certificato di competenze <u>in caso di superamento parziale dell'esame finale</u> (possessione solo di alcune delle Unità di Competenze che compongono la figura di riferimento). - Dichiarazione degli apprendimenti <u>in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo.</u>
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:	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 lunedì al venerdì in orario 9.00-13.00 – 14.00-17.00 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.

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA DI ISCRIZIONE:	- 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:	18 novembre 2025
MODALITÀ DI SELEZIONE DEGLI ISCRITTI:	Qualora le domande ammissibili risultino superiori al numero dei posti disponibili, i candidati saranno chiamati a sostenere una selezione che si terrà il giorno 21 novembre 2025 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) La mancata presentazione sarà ritenuta come formale rinuncia al corso. 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.
INFORMAZIONI:	Per informazioni: Scuola Italiana Turismo, tel. 0586-828245 dal lunedì al venerdì in orario 9.00-13.00 – 14.00 -17.00. 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