

L'Agenzia Formativa Zefiro accreditamento regionale n°OF0065, in partenariato con ISI Machiavelli accreditamento regionale n°IS0051, Kleis formazione accreditamento regionale n° OF0142, Serendiform accreditamento regionale n° OF0270, Soecoforma accreditamento regionale n° OF009, Teseo Agenzia formativa accreditamento regionale n°OF0212 a seguito dell'approvazione da parte della Regione Toscana con D.D. n. 27909 del 06/12/2024, organizza il seguente corso formativo :

## CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL

### AVVISO RESKILLING PROGETTI FORMATIVI DI RIQUALIFICAZIONE

ZONA TERRITORIALE: LUCCA

Reskilling **SETTORE TURISMO CULTURA**

### Preparazione piatti (UC 1710) e Distribuzione pasti e bevande (UC 1711)

Codice Progetto **9014281**

Matricola **2023A90921**

DESTINATARI: N. da 8 a 11 ALLIEVI

Il corso è promosso nell'ambito di GiovaniSì, il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

#### DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:

Il Corso è strutturato in 7 UF (Unità Formative) teorico-pratiche che consentono di acquisire le conoscenze e le capacità previste dalle 2 AdA (Aree di Attività) UC1710 che afferisce alla figura professionale di 'Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti' e UC 1711 che afferisce alla figura professionale di 'Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande'.

Durante il percorso gli allievi affronteranno i seguenti argomenti:

1. Preparazioni piatti 30 ore;
2. Predisposizione di menu semplici 30 ore,
3. Gestione del servizio in sala/ buffet e del rapporto con il cliente 30 ore;
4. Allestimento degli spazi per diversi tipi di servizio 30 ore;
5. HACCP, igiene e sicurezza sul lavoro 16 ore;
6. Competenze digitali 30 ore;
7. Stage 90 ore
8. Orientamento di gruppo 8 ore

#### STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:

Il corso prevede n° 174 ore di aula e n° 90 ore di stage in aziende del settore per un totale di 264 ore. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-18.00 dal lunedì al venerdì.

Il calendario con l'orario delle lezioni verrà inviato ad inizio corso.

**La percentuale di frequenza obbligatoria è il 70% delle ore previste ed almeno il 50% delle ore di stage.**

#### COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI:

I partecipanti acquisiranno competenze tecniche nella preparazione e servizio di piatti e bevande in un'ottica di figura multisettoriale, capace di fungere da aiuto cucina e al contempo qualificata per la gestione di una sala dove vengono serviti i pasti.

#### POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Ottime prospettive occupazionali in ristoranti, bar, cucine per la preparazione pasti, aziende di catering e affini.

#### BENEFICIARI DEL PERCORSO FORMATIVO:

Il presente avviso si rivolge a:

- Beneficiari di ammortizzatori sociali in costanza di rapporto di lavoro: le specifiche categorie di lavoratori sono individuate dalla Legge di Bilancio 2022 (legge n. 234/2021, art. 1, comma 200);
- Beneficiari di ammortizzatori sociali in assenza di rapporto di lavoro: disoccupati percettori di NASPI o DIS-COLL;
- Beneficiari di sostegno al reddito di natura assistenziale: percettori del Reddito di cittadinanza;
- Beneficiari di sostegno al reddito di natura assistenziale: percettori di Supporto per la Formazione e il Lavoro e Assegno di Inclusione (decreto-legge 4 maggio 2023, n. 48, convertito con modificazioni dalla legge 3 luglio 2023, n. 85);
- Lavoratori fragili o vulnerabili: giovani NEET (meno di 30 anni), donne in condizioni di svantaggio, persone con disabilità, lavoratori maturi (55 anni e oltre);
- Disoccupati senza sostegno al reddito: disoccupati, altri lavoratori con minori opportunità occupazionali (giovani e donne, anche non in condizioni di fragilità), lavoratori autonomi che cessano l'attività o con redditi molto bassi;
- Lavoratori con redditi molto bassi (i cosiddetti working poor): il cui reddito da lavoro dipendente o autonomo sia inferiore alla soglia dell'incapienza secondo la disciplina fiscale

**L'elenco sopra riportato può essere oggetto di variazione e integrazione in linea con l'evoluzione normativa e con le indicazioni pervenute dell'Amministrazione Titolare.**

#### REQUISITI MINIMI DI ACCESSO COME DA NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

Ai sensi della DGRT 988/2019 e s.m.i. si richiede Qualifica triennale di Istruzione e Formazione Professionale (3 EQF)

oppure Compimento del diciottesimo anno di età. Per i cittadini stranieri è richiesta la conoscenza della lingua italiana livello A2 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER).

#### RICONOSCIMENTO CREDITI:

I crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e 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 del 29/07/2019 e s.m.i.

**INDENNITÀ DI FREQUENZA:** Per la partecipazione ai percorsi è prevista una specifica indennità ai soggetti disoccupati over 55 anni (coloro che al momento dell'iscrizione ai percorsi hanno compiuto 55 anni). Sono in ogni caso esclusi dall'indennità i percettori di reddito di cittadinanza, i beneficiari di ammortizzatori sociali a seguito di disoccupazione involontaria o in costanza di rapporto di lavoro ai sensi della normativa vigente. Tale indennità, erogata ai partecipanti aventi diritto al termine del progetto, è pari ad € 3,50 euro/corso (calcolata sulle sole ore di aula e FAD sincrona) a titolo di indennità di frequenza. L'indennità di frequenza è corrisposta solo a chi ha ottenuto l'attestazione finale prevista dal percorso frequentato, per il solo primo percorso frequentato, *nel limite massimo di € 250 Reskilling* ed in ogni caso nella misura resa possibile dall'importo disponibile. L'indennità sarà corrisposta al momento in cui i percorsi del catalogo saranno conclusi e sarà determinata la platea degli aventi diritto; questo potrà avvenire anche a distanza di tempo dal termine del corso.

#### ENTE ESECUTORE E SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO:

**Soecoforma.** Sedi di attuazione: **Aula presso Via E. Mattei 293/f, Lucca c/o Italian Cuisines, Via della Zecca 37, Lucca (laboratorio di cucina).**

#### PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO (se previste):

Durante il percorso sono previste verifiche di apprendimento finalizzate ad accertare l'effettivo raggiungimento degli obiettivi formativi; le verifiche contribuiranno a determinare la valutazione di ammissione all'esame finale, che consisterà nello svolgimento di prove prestazionali (pratiche) e di un colloquio individuale. La votazione minima per il superamento dell'esame per l'acquisizione dell'attestato finale è pari a 60/100.

E' previsto un test scritto riferito alla UF "Digicomp 2.1", la votazione minima per ottenere lo specifico attestato è pari a 60/100.

#### CERTIFICAZIONE FINALE:

In seguito al superamento dell'esame è previsto il rilascio della Certificazione delle competenze per le Aree di Attività (ADA) PREPARAZIONE PIATTI (UC 1710), e DISTRIBUZIONE PIATTI E BEVANDE (UC 1711).

In caso di non superamento dell'esame finale, con votazione inferiore a 60/100 in tutte le ADA, o nel caso di interruzione anticipata del percorso formativo, verrà rilasciata una dichiarazione degli apprendimenti per le sole Unità Formative frequentate durante il percorso il cui test finale sia risultato sufficiente (almeno 60/100).

È inoltre prevista uno specifico attestato di frequenza per la UF Digicomp 2.1

**INFORMAZIONI:** il corso è finanziato con i fondi del PNRR, tramite il programma GOL.

#### ISCRIZIONI

**Fase 1 - ACCESSO AL PROGRAMMA GOL:** coloro che sono interessati ad iscriversi al corso debbono effettuare l'iscrizione al programma GOL esclusivamente presso i Centri per l'Impiego del territorio toscano (<https://www.regione.toscana.it/-/recapiti-e-orari-degli-uffici-sul-territorio>). Presso il Centro per l'Impiego prescelto ogni beneficiario sarà indirizzato verso uno specifico percorso sulla base degli esiti dell'orientamento. Qualora indirizzato verso le misure 2 Upskilling e 3 Reskilling, il beneficiario potrà iscriversi ad un corso di formazione, rispettivamente di Upskilling (aggiornamento) o Reskilling (riqualificazione), passando pertanto alla fase 2 descritta di seguito.

**Fase 2 - ISCRIZIONI AL CORSO:** nella fase due il beneficiario potrà iscriversi al corso presente nelle misure 2 Upskilling o 3 Reskilling verso le quali è stato indirizzato. Per l'effettuazione della fase 2 il beneficiario potrà recarsi presso un Centro per l'Impiego o presso un'Agenzia per il lavoro.

([https://www.regione.toscana.it/documents/10180/22570120/Elenco%20Agenzia%20approvate%2016\\_gennaio\\_2023/d65c389a-a6d7-6fbd-b577-88657897b566](https://www.regione.toscana.it/documents/10180/22570120/Elenco%20Agenzia%20approvate%2016_gennaio_2023/d65c389a-a6d7-6fbd-b577-88657897b566)).