

L'Agenzia Formativa Zefiro Impresa sociale accreditamento regionale n°OF0065, in partenariato con ISI Machiavelli accreditamento regionale n°IS0051, Kleis Formazione scarl accreditamento regionale n° OF0142, Serindiform SRL accreditamento regionale n° OF0270, Soeco forma Impresa Sociale accreditamento regionale n° OF009, Teseo SRL 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 di prodotti panari, dolciari, da forno (UC 448) e Preparazione e somministrazione di bevande e snack (UC 1712)

Codice Progetto **9014281**

Matricola **20232A90924**

DESTINATARI: N. da 8 a 11 ALLIEVI

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

#### DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:

*Il Corso è strutturato in un percorso di 264 ore tra aula e stage con lezioni teorico-pratiche che consentono di acquisire le conoscenze e le capacità previste dalle 2 AdA (Aree di Attività) (UC 448) afferente alla figura professionale di 'Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria' e UC (1712) afferente 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 in aula gli allievi affronteranno i seguenti argomenti:*

*Materie prime e strumenti di lavoro per la cucina e il forno  
16 ore*

*Tecniche di lavorazione degli impasti 24 ore*

*Prodotti finiti e tipologie di cottura dei prodotti da forno 27 ore*

*Tecniche e metodi di preparazione e cottura dei piatti 26 ore*

*Modalità di preparazione e presentazione piatti e bevande 26 ore*

*HACCP, igiene e sicurezza sul lavoro 16 ore*

*Dig.Comp 36 ore*

*Stage 85 ore.*

*8 ore di accompagnamento.*

#### STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:

Il corso prevede n°179 ore di aula e n°85 ore di stage in aziende del settore per un totale di ore 264. 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 tecniche sulle modalità di preparazione con autonomia e rapidità di piatti veloci caldi e freddi, dolci e salati, con attenzione alla componente creativa e decorativa, sapranno eseguire e garantire l'efficienza del servizio sala e bar, mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature, presentare al cliente le principali bevande e i prodotti da bar. Verranno approfondite le varie tecniche di cottura e stoccaggio di materie prime.

#### POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Gli allievi troveranno impiego all'interno di pubblici esercizi, aziende della ristorazione ed attività operanti, più in generale, nel settore turistico ricettivo.

#### 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:

Sarà possibile ottenere un riconoscimento di crediti formativi come espressamente disciplinato dalla DGRT 988/2019 e ss.mm.ii.. L'interessato potrà richiedere il riconoscimento dei crediti in ingresso per le ore di aula o di laboratorio presentando, al momento dell'iscrizione, le evidenze da cui dedurre la conoscenza teorica e tecnico-pratica degli argomenti previsti dal programma.

**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:

**Agenzia Formativa Zefiro**

**Aula presso** Agenzia Formativa Zefiro, Viale Carlo Del Prete 347/A

Laboratorio presso Lucca Grano Salis, Via di Tiglio 1697 Lucca

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

È previsto un esame finale articolato in una prova tecnico pratica nel laboratorio di cucina (simulazione) e in un colloquio orale. In relazione alla UF "Digcomp" le verifiche finali saranno un questionario a risposta multipla.

La votazione minima per il superamento dell'esame e quindi per l'acquisizione dell'attestato finale è pari a 60/100.

**CERTIFICAZIONE FINALE:** A seguito di superamento dell'esame finale verrà rilasciata la **certificazione delle competenze per le aree di Preparazione di prodotti panari, dolciari, da forno (UC 448) e Preparazione e somministrazione di bevande e snack (UC 1712).**

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 DIGCOMP.

**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)).