

SCUOLA ITALIANA TURISMO cod. acc. regionale n° OF0089, in partenariato con, CAFT srl cod. acc. regionale n° OF0002, Cescot Formazione srl cod. acc. regionale OF015, Alma Mater srl cod. acc. regionale OF0322, Itinera Formazione Ente del Terzo Settore cod. acc. regionale OF0049, Cat Confcommercio srl cod. acc. regionale OF0087 a seguito dell'approvazione da parte della Regione Toscana con D.D. n. 26087 del 29/12/2022 organizza il seguente corso formativo :

CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL AVVISO RESKILLING PROGETTI FORMATIVI DI RIQUALIFICAZIONE ZONA TERRITORIALE: LIVORNO - SETTORE TURISMO

DENOMINAZIONE CORSO

PREPARAZIONE PIATTI (UC 1710), TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI (UC 1708)_ED 2

Codice Progetto 9010533 matr. N. 20242°3237 n. edizioni1

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 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 piano didattico del corso prevede i seguenti insegnamenti:

- * SISTEMA DI AUTOCONTROLLO
- * HACCP E NORMATIVE DI SICUREZZA
- * TECNICHE DI PRESENTAZIONE E SERVIZIO
- * TECNICHE DI PREPARAZIONE E COTTURA
- * RISTORAZIONE E SOSTENIBILITA'
- * INGLESE TECNICO

* DIGICOMP (20 ore): Servizi internet, Posta elettronica, i principali applicativi software di gestione, nozioni di copyright e norme su licenze d'uso, Sistemi di protezione dei dati, elementi di configurazione base per un sistema accessibile e usabile secondo le caratteristiche dell'utente.

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:

Il corso prevede 178 ore di aula e 86 ore di stage in aziende del settore per un totale di 264 ore. Le lezioni si svolgeranno di mattina (9,00/13,00) e/o pomeriggio (14,00/18,00) dal lunedì al venerdì.

La percentuale di frequenza obbligatoria è 70% delle ore totali di cui almeno il 50% delle ore di stage.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI:

Il corso è finalizzato all'acquisizione delle seguenti competenze tecnico professionali:

* 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. Il percorso, in linea con l'avviso e con le sfide economiche-sociali che si intendono affrontare con il PNRR, si propone inoltre di:

-Rafforzare le competenze digitali e utilizzare le tecnologie informatiche, in attuazione degli standard previsti da DigComp 2.1, "Il quadro di riferimento per le competenze digitali dei cittadini"

-Sviluppare una cultura legata all'integrazione trasversale tra questioni produttive, ambientali, climatiche ed energetiche.

POSSIBILI 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 ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo.

BENEFICIARI DEL PERCORSO FORMATIVO:

- 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;
- 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 da almeno sei mesi, 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'incapacità secondo la disciplina fiscale.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO COME DA NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

Compimento del 16° anno di età e assolvimento dell'obbligo di istruzione e formazione (diploma lefp) oppure compimento del 18° anno di età.

Per i cittadini stranieri: certificazione almeno del livello A2 di lingua italiana 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 euro € 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: CESCOT – V.LE T. TESEI, 12 - PORTOFERRAIO

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

- 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 e quindi 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), TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI (UC 1708).

- In caso di non superamento dell'esame finale con votazione inferiore a 60/100 in tutte le ADA oppure in caso di interruzione del percorso formativo è previsto, su richiesta degli allievi, il **rilascio della Dichiarazione degli Apprendimenti** per le sole Unità Formative frequentate durante il percorso il cui test finale sia risultato sufficiente (almeno 60/100).

-In caso di superamento (almeno 60/100) del test scritto riferito alla UF "Digicomp 2.1" è previsto il rilascio di una specifica Dichiarazione degli apprendimenti.

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).