

L'Agenzia Formativa FORMAIMPRESA SRL (n. cod.accr. OF0230) capofila di A.T.I con CESCOT AREZZO SRL. e RISTORANTE PERBACCO DI BRACCIALI MARCO, 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 acronimo CAST FOOD – "Costruire Azioni di Sviluppo Turistico nel settore ristorativo" (codice progetto 318267) organizza il percorso formativo

"Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande" Matricola 2024LM1824

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:	Sicurezza nei luoghi di lavoro e legislazione del lavoro; Igiene, conservazione e stoccaggio materie prime; Merceologia degli alimenti ed elementi di dietetica; Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili (cucina, sala e bar); Tecniche di cucina per la preparazione di snack e piatti semplici; Comunicazione e relazione con il cliente; Tecniche di servizio al tavolo e al banco; Tecniche di Bartender; Inglese tecnico per la ristorazione; Innovazioni digitali per la professione
COMPETENZE PROFESSIONALI:	Gli obiettivi generali in termini di competenze tecnico-professionali sono: - Approvvigionamento materie prime (UC/ADA 1703): Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali. - Conservazione e stoccaggio delle materie prime (UC/ADA 1706): 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. - Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili (UC/ADA 1707): 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. - Distribuzione pasti e bevande (UC/ADA 1711): Svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente. - Preparazione e somministrazione di bevande e snack (UC/ADA 1712): Preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. - Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (UC/ADA 1708): Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco.
SBOCCHI OCCUPAZIONALI:	Trova impiego nel settore della ristorazione (mense di collettività, self services, mense aziendali, ristoranti, punti di ristorazione vari, ecc.). 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. La domanda è in crescita, soprattutto per addetti alla ristorazione con un'ampia preparazione e competenza professionale.
STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	Il corso prevede n° 900 ore totali, di cui n° 240 ore di aula, n° 360 ore di laboratorio, n° 30 ore di orientamento collettivo/individuale (di cui 22 di gruppo e 8 individuali) e n° 270 ore di stage in aziende del settore. Le lezioni si svolgeranno in orario 09.00 – 13.00/14.00 – 18.00 dal (giorni settimana) lunedì al venerdì. La percentuale di frequenza obbligatoria è 70%.
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	15
REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	Il percorso è rivolto a persone che hanno adempiuto il diritto-dovere, quindi, come disposto dalla DGR 988/2019 e ss.mm.ii. i requisiti in ingresso sono: -Qualifica triennale di Istruzione e Formazione Professionale (3 EQF), oppure -Compimento del diciottesimo anno di età In caso di partecipanti stranieri, è richiesta la conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune di Riferimento per le Lingue Requisiti da bando: Persone disoccupate, inattive.
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	Gennaio/Febbraio 2026
SEDE DI SVOLGIMENTO:	Via Stoppani, 6/8 – Arezzo, Via Spallanzani, 17 - Arezzo
PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:	Prova tecnico-pratica (simulazione di processo a partire da una traccia comune in cui sono definite le specifiche di elaborazione) + colloquio
CERTIFICAZIONE FINALE:	Al termine del Percorso finalizzato al rilascio della qualifica di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande" è previsto un

	<p>esame finale.</p> <p>L'ammissione all'esame finale è subordinata alla frequenza minima obbligatoria i partecipanti che abbiano frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo (del percorso formativo e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage, laddove previsto) e all'ottenimento di un punteggio medio almeno sufficiente (60/100) nelle verifiche intermedie. A coloro che non dovessero superare l'esame verrà rilasciata una dichiarazione delle UF superate.</p>
RICONOSCIMENTO CREDITI:	Contestualmente all'iscrizione, gli allievi potranno richiedere il riconoscimento dei crediti, secondo le procedure previste dalla vigente normativa.
MODALITA' DI ISCRIZIONE	Compilare la domanda di ammissione sul modello unificato della Regione Toscana. Le domande di iscrizione possono essere consegnate a mano o inviate tramite raccomandata A/R agli indirizzi indicati nella sezione "Informazioni". E' responsabilità del candidato assicurarsi che la ricezione della domanda avvenga nei tempi debiti. Non farà fede la data del timbro postale.
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	Documento d'identità, Curriculum vitae.
Scadenza delle iscrizioni	09/01/2026
Modalità di selezione degli iscritti	<p>La selezione sarà effettuata solo nel caso in cui le domande d'iscrizione siano superiori al numero di 15 posti previsti nel progetto.</p> <p>a) Verifica del CV e coerenza con il percorso a cui ci si candida – peso della prova sul totale della selezione: 20% - Punteggio minimo: 60/100;</p> <p>b) 1 test con domande a risposta multipla chiusa di cultura generale e su specifiche conoscenze o capacità relative al percorso formativo da intraprendere (40 items) – peso della prova sul totale della selezione: 40% - Punteggio minimo: 60/100;</p> <p>c) 1 colloquio motivazionale individuale (della durata massima di 20 minuti/partecipante), durante il quale verranno analizzate le motivazioni alla candidatura, l'effettiva disponibilità alla frequenza, l'interesse specifico verso il settore e le competenze in esito al percorso, la sensibilità organizzativa e l'attitudine al lavoro – peso della prova sul totale della selezione: 40% - Punteggio minimo: 60/100.</p>
Informazioni:	CESCOT AREZZO SRL – Via Fiorentina, 240 – Arezzo – Tel. 0575/984312 – mail cescot.arezzo@confesercenti.ar.it . FORMAIMPRESA SURL, Via XXV Aprile 6/12 – Arezzo – Tel. 0575/350755 – mail c.semprini@confcommerciofiar.it
Referente:	Dott.ssa Chiara Crociani

