

L'Agenzia Formativa OMNIA SCRL (n. cod. accr. OF0318) capofila di A.T.S con Istituto IPSSAR F. DATINI e IL CAPRIOLO SRL, 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. 28479 del 11.12.2024 così come modificato con D.D. n. 1159 del 21-01-2025, a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con il medesimo decreto, del progetto titolo FIRST Formazione e Innovazione per Ristorazione e Settore Turismo - FOOD & WINE (PRATO) acronimo FIRST (codice progetto 320938) organizza il percorso formativo

Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413) Matricola 2024LM2250

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 Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:	<p>Filiera "Turismo e beni culturali" - Il progetto formativo afferisce alla qualifica del repertorio delle figure regionali per Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413).</p> <p>Il corso si articola nelle seguenti Unità Formative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • materie prime e semilavorati: caratteristiche e conservazione, 110 ore • tecniche di preparazione piatti, 180 ore • attrezzature da lavoro, utensili cucina e prodotti pulizia, 68 ore • economia della ristorazione e autoimprenditorialità, 80 ore • sicurezza alimentare e normativa di settore, 32 ore • competenze digitali e sistemi informatici, 60 ore • tecniche di comunicazione e competenze linguistiche, 40 ore • Stage, 300 ore. <p>Si prevedono 30 ore di accompagnamento di cui 22 collettive e 8 ore individuali.</p>
COMPETENZE PROFESSIONALI:	<p>I partecipanti saranno in grado di acquistare, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, a supporto dell'attività del cuoco, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina; predisporre ed elabora il menù.</p>
SBOCCHI OCCUPAZIONALI:	<p>Al termine della formazione i soggetti potranno trovare impiego, generalmente con contratto di lavoro dipendente, sia nelle imprese di media e grande dimensione (aziende di ristorazione collettiva: mense aziendali, scolastiche, ospedaliere; strutture alberghiere con servizio ristorante o grandi ristoranti strutturati) che in contesti di piccole imprese (trattorie, pizzerie e piccoli ristoranti in genere). Soprattutto in contesti di micro impresa, la figura coincide con il titolare. Per le imprese con attività caratterizzata da forte stagionalità anche il contratto applicato a questa figura professionale può assumere le caratteristiche stagionali</p>
STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	<p>Il corso prevede 900 ore totali, di cui 350 ore di aula, 220 ore di laboratorio, 30 ore di orientamento (di cui 22 ore orientamento collettivo e 8 ore di orientamento individuale) e 300 ore di stage in aziende del settore.</p> <p>Il corso di qualifica per Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413) si articola in 6 ADA:</p> <p>UC 1703 APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME. Descrizione performance: Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali.</p>

	<p>UC 1706 CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME. Descrizione performance: 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.</p> <p>UC 1707 CURA DEGLI AMBIENTI DELLE ATTREZZATURE ED UTENSILI. Descrizione performance: 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.</p> <p>UC 1696 PREDISPOSIZIONE DI MENÙ SEMPLICI. Descrizione performance: Allestire menu semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento, l'offerta stagionale ed il costo dei piatti proposti.</p> <p>UC 1710 PREPARAZIONE PIATTI. Descrizione performance: 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</p> <p>Le lezioni si potranno svolgere in orario mattutino dalle 8.30 alle 13.00 e/o pomeridiano dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì. La percentuale di frequenza obbligatoria è il 70% di cui il 50% di stage.</p>
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	15 allievi
REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	<p>I candidati dovranno essere disoccupati o inattivi, essere maggiorenni o come prevede la normativa vigente essere in possesso di Qualifica triennale di Istruzione e Formazione Professionale (3 EQF); risiedere sul territorio italiano preferibilmente nella provincia di PRATO o limitrofe; essere in possesso di regolare permesso di soggiorno; aver adempiuto al diritto-dovere all'istruzione</p> <p>Per i candidati stranieri di nazionalità comunitaria ed extra comunitaria, possesso della conoscenza della lingua italiana Livello A2</p>
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	Il corso si svolgerà dal mese di giugno 2026 al mese dicembre 2026
SEDE DI SVOLGIMENTO:	<p>OMNIA SCRL VIA VALENTINI 7, 59100 PRATO</p> <p>Istituto IPSSAR F. DATINI VIA REGGIANA 26, 59100 PRATO</p> <p>Il Capriolo Srl Via Roma 306/E 59100 Prato</p>
PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:	<p>Al termine di tutte le Unità formative che articolano il corso di qualifica si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a valutare il raggiungimento degli apprendimenti. La valutazione sarà espressa in centesimi. La prova sarà ritenuta superata se la valutazione ottenuta sarà uguale o maggiore a 60/100.</p> <p>Al termine del corso si prevede un esame di qualificazione articolato nelle seguenti prove:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prova tecnico-pratica -Colloquio <p>Le prove permetteranno di verificare il possesso delle conoscenze e capacità che articolano le ADA della figura professionale di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413)</p>
CERTIFICAZIONE FINALE:	<p>Al termine del Percorso finalizzato al rilascio della qualifica di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413) è previsto un 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 e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage, e all'ottenimento di un punteggio medio almeno sufficiente (60/100) nelle verifiche intermedie.</p> <p>Al superamento dell'esame verrà rilasciata la qualifica di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413)</p> <p>A coloro che non dovessero superare l'esame verrà rilasciata una dichiarazione degli apprendimenti relativa alle UF superate.</p>

RICONOSCIMENTO CREDITI:	Il riconoscimento di crediti avviene, su espressa richiesta del partecipante, nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 988/2019 e s.m.i e ne rispetterà le modalità previste. È possibile ottenere un riconoscimento fino ad un massimo del 50% della durata complessiva del percorso salvo casi previsti dalla DGR 988/2019 e smi sezione B.1.3. Il riconoscimento dei crediti formativi in ingresso si articola in più fasi ed è formalizzata all'interno di un apposito verbale/dossier. La prima fase è quella informativa; segue quella dell'analisi della documentazione; la terza ed ultima fase si sostanzia nell'attribuzione o non attribuzione del credito formativo. Il riconoscimento di crediti in ingresso ad un percorso si concretizza in una riduzione del monte ore di frequenza previsto per le attività d'aula, ma non può comportare una riduzione delle ore di stage previste.
MODALITA' DI ISCRIZIONE	Le domande di iscrizione devono essere compilate utilizzando il format regionale. Le domande di iscrizione possono essere consegnate a mano presso OMNIA SCRL VIA VALENTINI 7, 59100 PRATO dal lunedì al giovedì in orario 9.00-12.00 pomeriggio 14.30-17.00 ed il venerdì in orario 9.00-13.00 oppure inviate tramite e-mail all'indirizzo qualifiche@confcommercio.ptpo.it . L'utente dovrà accertarsi della ricezione da parte dell'agenzia della domanda inviata, contattando il numero 0573-991584.
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	<ul style="list-style-type: none"> - Documento di identità in corso di validità - Curriculum vitae in formato europeo firmato e datato - Attestato corso lingua Italiana Livello A2 per candidati stranieri comunitari o extra comunitari - Permesso di soggiorno in corso di validità (solo per stranieri)
Scadenza delle iscrizioni	Le domande di iscrizione devono essere presentate entro il giorno 15/06/2026
INDENNITÀ DI FREQUENZA	Il progetto prevede un'indennità di frequenza pari a 3,50 € per ora di formazione, al netto delle ore di FAD asincrona e stage, che verrà corrisposta, al termine del percorso solo a chi avrà ottenuto l'attestazione finale prevista dal percorso (o abbia assolto alla frequenza minima prevista dal percorso), nel limite massimo di euro 250,00 e fino ad esaurimento delle risorse indicate nell'avviso.
Rimborsi per vitto e spostamento ai partecipanti	Sono previsti rimborsi per il vitto per tutti i partecipanti quando le lezioni superano le 6 ore di attività. Sono previsti rimborsi per lo spostamento solo per i partecipanti provenienti da fuori della provincia di Prato
Modalità di selezione degli iscritti	La selezione prevede l'accertamento del possesso dei requisiti minimi attraverso l'analisi della domanda di iscrizione e del CV allegato. Per i candidati extra comunitari e comunitari, in assenza dell'attestato di partecipazione a corsi di lingua italiana A2, si prevede la somministrazione di un test di verifica della conoscenza della lingua italiana. La prova di Italiano, solo per stranieri, sarà somministrata presso i locali di OMNIA SCRL VIA VALENTINI 7 59100 PRATO Si riserva il 50% a persone di genere femminile e il 50% a persone immigrate come pure si riservano ai giovani under 35 a parità di requisiti di candidatura, il 50% dei posti disponibili. Tre posti sono riservati a persone con disabilità compatibilmente con la tipologia di qualifica professionale. La selezione del corso, qualora il numero di domande ammissibili superasse di oltre il 20% quello dei posti previsti, si terrà presso i locali di OMNIA SCRL VIA VALENTINI 7 59100 PRATO
Informazioni:	OMNIA SCRL VIA VALENTINI 7 59100 PRATO telefono 0573 991584 e-mail qualifiche@confcommercio.ptpo.it
Referente:	Nicola Petrilli tel. 0573-991584; n.petrilli@confcommercio.ptpo.it