

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 e distribuzione di pietanze e bevande (412)

Matricola 2024LM2251

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 e distribuzione di pietanze e bevande (412).</p> <p>Il corso si articola nelle seguenti Unità Formative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • materie prime e semilavorati: caratteristiche e conservazione, 90 ore • preparazione e valorizzazione prodotti da bar e piatti, 155 ore • servizio sala bar e attenzione al cliente, 93 ore • attrezzature da lavoro, utensili cucina e prodotti pulizia, 40 ore • tecnica commerciale e autoimprenditorialità, 60 ore • sicurezza e normativa di settore, 32 ore • competenze digitali e sistemi informatici, 60 ore • competenze linguistiche e tecniche di comunicazione e, 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 lavorare nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mense; lavorare al buffet e al servizio, collaborare nella vendita di pietanze e di bevande, eseguire lavori di preparazione, di pulizia e di logistica; effettuare servizi di preparazione e distribuzione di cibi e bevande realizzando semplici menù ed il relativo servizio di ristorante e di bar; gestire il lavoro in modo sistematico, con ordine e metodo, anche nei momenti di punta, a soddisfazione della clientela</p> |
| SBOCCHI OCCUPAZIONALI: | <p>Al termine della formazione i soggetti potranno trovare impiego, generalmente con contratto di lavoro dipendente, in qualsiasi struttura ricettiva: mense di collettività, self-service, mense aziendali, piccoli ristoranti, punti di ristoro, agriturismi, ecc.</p> |
| STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA: | <p>Il corso prevede 900 ore totali, di cui 375 ore di aula, 195 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>Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande (412) si articola in 6 ADA:</p> <p>UC 1703 APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME. Descrizione di 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</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>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 1711 DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE. Descrizione performance: Distribuzione pasti e bevande</p> <p>UC 1712 PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE E SNACK. Descrizione performance: Preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti</p> <p>UC 1708 TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI. Descrizione performance: Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco</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, 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</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 e distribuzione di pietanze e bevande (412) 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 e distribuzione di pietanze e bevande (412)</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 venerdì mattina orario 9.00-12.00 pomeriggio 14.30-17.00 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 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 Pistoia |
| 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 Prato 59100 |
| 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 |