

L'agenzia Formativa Teseo accreditamento regionale n°OF0212, in partenariato con Accademia del Cybo accreditamento regionale n. OF0275, Serindform Srl accreditamento regionale n° OF0270, Enfap Toscana accreditamento regionale n. OF0197, Itinera Servizi alle Imprese S.r.l accreditamento regionale n. OF0255, Associazione Smile Toscana accreditamento regionale n. OF0330, I.I.S. "Galilei-Artiglio" accreditamento regionale n. IS0034, E.trus.c.a.Form. Srl accreditamento regionale n. OF0161 Tecnoambiente Formazione accreditamento regionale in fase di acquisizione, a seguito dell'approvazione da parte della Regione Toscana con D.D. n. 1994 del 01/02/2023, organizza il seguente corso formativo :

## CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL

### AVVISO UPSKILLING PROGETTI FORMATIVI DI AGGIORNAMENTO

#### ZONA TERRITORIALE: Piana di Lucca e Media Valle del Serchio

#### Formazione specialistica e competenze trasversali

### Preparazione piatti relativi alla cucina locale

Codice Progetto 9011213, n. edizioni 1

Matricola 20222A90892

DESTINATARI: N. da 8 a 11 ALLIEVI

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

#### DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:

L'attività prende a riferimento 4 capacità e 3 conoscenze dell'ADA/UC 1710 "Preparazione piatti" e dell'ADA/UC 1708 "Trattamento delle materie prime e dei semilavorati", più alcune competenze trasversali, con l'obiettivo di trasferire competenze inerenti la gestione delle relazioni e la comunicazione in ambiente di lavoro.

Il percorso formativo si sviluppa nelle seguenti Unità formative:

UF 1 Tecniche di presentazione e decorazione dei piatti (16 ore);

UF 2 Cicli di lavoro, pianificazione e monitoraggio del servizio ristorativo (8 ore);

UF 3 Cucina tipica locale (16 ore);

UF 4 Stress management, negoziazione e risoluzione dei conflitti in contesto aziendale (8 ore);

UF 5 stage (80 ore).

Visto l'ambito in cui ricade il percorso formativo poiché sono sviluppate capacità e conoscenze specialistiche nell'ambito della somministrazione di prodotti alimentari è consigliato il possesso di un titolo di studio (es: qualifica o diploma) nell'ambito del percorso; in alternativa sono consigliati o un'esperienza di almeno 6 mesi come aiuto cuoco, cuoco o in mansioni similari all'interno di ristoranti, mense, bar, alberghi, ostelli, ecc. o aver frequentato almeno un biennio all'Istituto Alberghiero.

Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.

#### STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:

Il percorso formativo ha una durata complessiva di 128 ore

Il corso prevede n°48 ore di aula di cui 8 ore di FAD e n° 80 ore di stage in aziende del settore. Le lezioni si svolgeranno

indicativamente in orario 9:00-13:00 oppure 14:00-18:00, dal lunedì al venerdì.

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

#### COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI:

Il corso permette di sviluppare capacità e conoscenze specialistiche nell'ambito della preparazione di piatti della tradizione locale. Gli allievi saranno in grado di preparare piatti attraverso l'utilizzo di prodotti semilavorati e materie prime del territorio della Piana di Lucca e della Media Valle del Serchio.

#### POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Trova impiego in diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione, ecc.).

#### 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'incapienza 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 (qualifica triennale IeFP) oppure compimento del 18° anno di età.

**RICONOSCIMENTO CREDITI:**

Non è previsto il riconoscimento di crediti formativi.

**INDENNITÀ DI FREQUENZA:** Per la partecipazione ai percorsi è prevista una specifica indennità ai soggetti disoccupati over 55 anni (colore 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 €100 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:**

TESEO, Via Martiri di Ligugieri 10/L - Lucca LU c/o Tecnoambiente Formazione.

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

Non è previsto un esame finale ma sono previste prove intermedie al termine di ogni Unità formative le quali dovranno avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della dichiarazione degli apprendimenti dell'intero percorso formativo.

**CERTIFICAZIONE FINALE:** 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](https://www.regione.toscana.it/documents/10180/22570120/Elenco%20Agenzia%20approvate%2016_gennaio_2023/d65c389a-a6d7-6fbd-b577-88657897b566)).