

“G.U.S.T.O. addetto all'approvvigionamento della cucina, con conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti”

approvato con Decreto Dirigenziale n. 11436 del 14 luglio 2020
Agenzia Formativa Capofila Fo.Ri.Um. s.c.(cod. accr. Reg. OF0265)
Cescot Toscana Nord S.R.L (cod. accr. OF0213), ITC C. Cattaneo (cod. accr. Reg. IS0060)

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse di GARANZIA GIOVANI e rientra nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

Finalità e Obiettivi	Il progetto prevede la realizzazione di un intervento formativo biennale della durata di 2100 ore e rivolto a 15 Giovani NEET di età inferiore ai 18 anni in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione. Il corso è finalizzato al conseguimento della qualifica professionale di “Operatore della ristorazione Indirizzo Preparazione pasti - Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti” (Figura n. 413)
Articolazione e Contenuti del Percorso Formativo	Il progetto si articolerà nelle seguenti UF: 300 ore di Recupero delle competenze di base (Asse dei linguaggi, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico, Asse storico sociale), Studio delle materie prime 44 ore, Elementi di tecnica commerciale 28 ore, Il sistema HACCP, la sicurezza sui luoghi di e testimonianza dell'infortunio 22 ore, Lingua inglese di settore 32 ore, Principali allergie e intolleranze alimentari 12 ore, Storia e cultura della gastronomia e della cucina locale 28 ore, La composizione dei menù 50 ore, Approvvigionamento materie prime 48 ore, Procedure e tecniche di conservazione e stoccaggio delle materie prime 56 ore, Informatica di settore 40 ore, Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature da cucina 100 ore, Procedure di sanificazione, igienizzazione e manutenzione 84 ore, Impiattamento, decorazione e guarnizione dei piatti 170 ore, Tecniche di preparazione dei piatti 256 ore - 800 ore Stage - 30 ore di Accompagnamento. Le attività teoriche, in linea con la normativa per la gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, potrebbero essere svolte in modalità FAD <u>sincrona</u> attraverso la piattaforma Gsuite Education di Google. Per la frequenza delle attività formative in modalità FAD l'agenzia consegnerà ad ogni allievo un dispositivo tablet. Rimane a carico la connessione di Internet.
Sede e Periodo di Svolgimento	Il percorso verrà realizzato tra gennaio 2021 e settembre 2022 presso: Fo.ri.um. Società Cooperativa via del Bosco n. 264/F – 56029 Santa Croce sull'Arno (PI), Laboratori presso Fo.ri.um. Società Cooperativa via Ilaria Alpi 14/16- 56028 San Miniato (PI)
Requisiti Accesso e Destinatari	I destinatari degli interventi formativi sono i giovani di età 15 - 18 anni - che non sono iscritti a scuola, che non lavorano e che non seguono corsi di formazione o aggiornamento professionale, già registrati al Programma Garanzia Giovani, in possesso del Patto di Attivazione sottoscritto con il competente Centro per l'Impiego e che al momento dell'avvio del corso sono ancora in possesso dei requisiti di accesso al Programma; - che hanno assolto l'obbligo di istruzione o hanno frequentato la scuola per almeno 10 anni e sono fuoriusciti dal sistema scolastico (drop out). Sono ammissibili anche i minori che hanno adempiuto all'obbligo d'istruzione ma non hanno conseguito o non sono in grado di dimostrare di aver conseguito il titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, purché: - vengano inseriti in un percorso finalizzato al conseguimento del titolo di licenza media successivamente all'avvio delle attività formative (ingresso in aula) relative alla misura 2B; - la licenza media sia conseguita dal/dalla ragazzo/a prima dell'ammissione all'esame di qualifica del percorso.
Selezione	Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti 15 disponibili , verrà realizzata, una selezione attraverso: <ul style="list-style-type: none"> - Test di cultura generale (20 domande chiuse a risposta multipla) volto a verificare le competenze di base tecnico scientifiche e le competenze linguistiche (30%),

	<ul style="list-style-type: none"> - Colloquio di verifica della motivazione, teso a comprendere le reali motivazioni e le concrete possibilità di frequenza del corso e di analisi delle prove scritte (70%) <p>La selezione potrà essere svolta in modalità FAD su piattaforma Gsuite Education di Google.</p> <p><u>Ai candidati iscritti e ammessi verrà inviata mail per creazione account "forumdigitale.it" per accedere alla piattaforma FAD. La selezione in modalità FAD sincrona inizierà con la prova scritta il giorno 18/01/2021.</u></p> <p>Tutti gli iscritti ammessi dovranno accedere a link <u>meet.google.com/ckd-hbwq-szs</u> il giorno 18/01/2021 alle ore 10:00, muniti di documento di riconoscimento in corso di validità, per sostenere la prova scritta. <u>La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia.</u> I colloqui saranno organizzati secondo un calendario che verrà stabilito in base al numero dei presenti e comunicato durante la selezione scritta.</p>
<p>Informazioni e Iscrizioni</p>	<p>La domanda di iscrizione, redatta su apposito modello, può essere scaricata ai seguenti link http://www.forium.it/ compilata e consegnata a mano, inviata per posta, o via fax insieme agli allegati presso:</p> <ul style="list-style-type: none"> FO.RI.UM. S.c. Via Del Bosco, 264/F - S. Croce s/Arno (PI) Tel. 0571 360069 info@forium.it Referente: Cinzia Mastromarino <p>Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal giorno 16/11/2020 (con sospensione del periodo dal 23/12/2020 al 06/01/2021) entro e non oltre le ore 18.00 del 14/01/2021</p> <p>Il soggetto che invia la domanda per posta/fax è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale. Si consiglia di contattare telefonicamente sempre gli uffici prima di recarvisi per assicurarsi che non siano temporaneamente chiusi a causa degli orari estivi.</p> <p>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la fotocopia del documento di identità dell'allievo iscritto, del genitore o tutore legale - il permesso di soggiorno per i cittadini extracomunitari; - il Certificato delle competenze di base rilasciato dall'ultimo Istituto frequentato - Patto di Attivazione (patto di servizio) sottoscritto con il competente Centro per l'Impiego, in corso di validità ovvero stipulato da non oltre 60 giorni.
<p>Indicazioni sulla Frequenza</p>	<p>La frequenza è obbligatoria: per l'ammissione all'esame di certificazione finale, è necessario raggiungere almeno il 70% di ore di frequenza (di cui almeno il 50% delle ore di alternanza scuola lavoro) e superare con successo tutte le verifiche di fine UF.</p>
<p>Certificazione Finale</p>	<p>A seguito di superamento dell'esame finale verrà rilasciata la qualifica di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti" (Figura n. 413) (Livello III EQF). In caso di mancato superamento dell'esame finale, sarà possibile ottenere la Certificazione delle Competenze acquisite e/o la Dichiarazione degli Apprendimenti.</p>