



Finanziato dall'Unione europea  
NextGenerationEU



Regione Toscana

**GIOVANI SI**



*Percorso di leFP di IV anno nell'ambito "Obbligo d'istruzione"  
per la figura di*

**"Tecnico di Cucina",**

*rivolto a giovani in possesso della qualifica professionale leFP di III livello EQF coerente con la qualifica di IV livello conseguibile in esito al percorso di 4° anno Annualità 2023-2024 - Approvato con Decreto Dirigenziale n. 18846 del 29/08/2023*

**MANI IN PASTA – 4° ANNO**

*Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato dalla Regione Toscana con fondi ministeriali e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani*

**Capofila: Centro Formazione Professionale DON GIULIO FACIBENI (Cod. accr. OF0222)**

**Partner: La Base scarl**

<b>Titolo del corso/attività</b>		Tecnico di Cucina – MANI IN PASTA 4° ANNO Percorso annuale di quarto anno di I&FP			
<b>Tipo di attività</b>		Diploma professionale			
<b>Figura professionale</b>		Tecnico di cucina			
<b>Descrizione degli obiettivi formativi di competenza</b> (con i possibili sbocchi occupazionali)		<p>Alla fine del percorso l'allievo sarà in grado di:          intervenire con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.</p> <p>Il Tecnico di cucina è in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto</li> <li>2. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione</li> <li>3. Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento</li> <li>4. Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</li> <li>5. Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto</li> <li>6. Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative</li> </ol>			
<b>Contenuti didattici</b>		<p>Il percorso formativo si articola in 1 annualità di 990 ore. Le unità formative sono le seguenti:          Lingua Italiana; Lingua Inglese; Comunicazione Efficace; Matematica; Scienze e Tecnologia; Storia e società; Organizzazione Aziendale: organizzazione del lavoro e delle risorse umane; Scienze motorie e dei corretti stili di vita; Religione/alternativa; Partecipazione civica e sociale; Digicomp; Cultura enogastronomica nazionale e internazionale; Scienze della nutrizione applicate alla realizzazione di menù; Sicurezza, igiene e corretto smaltimento dei rifiuti (sostenibilità); Tecniche e tecnologie per la gestione e lo stoccaggio scorte; Food cost e tecniche di amministrazione per la ristorazione; Gestione delle risorse umane e del sistema Qualità; Tecniche di Marketing ristorativo e promozione del brand; Simulazioni di servizio e manualità operativa; Workshop 1: Pizza Manager; Workshop 2: Introduzione all'Alta pasticceria; Alternanza rafforzata</p>			
<b>Durata complessiva:</b>	Totale ore 990	Ore formazione in aula	320 di cui 10 di accompagnamento	Alternanza scuola/lavoro (ore)	400
		Ore formazione in laboratorio	270		
<b>Periodo di svolgimento</b>		<b>Percorso annuale con avvio lezioni in aula dal mese di ottobre 2023. Conclusione prevista ad agosto 2024</b>			



Regione Toscana

**GIOVANI SI**

**CFP**  
DON GIULIO FACIBENI

<b>Calendario settimanale</b>	Dal lunedì al venerdì 8,00-14,00 e/o 14,00 – 18,00 – <b>LA FREQUENZA E' OBBLIGATORIA</b>
<b>Sede di svolgimento</b>	C.F.P. don Giulio Facibeni – Via don Giulio Facibeni n.13, 50141 – Firenze
<b>Numero massimo di partecipanti previsto</b>	15 allievi
<b>Requisiti di accesso dei partecipanti</b>	I destinatari sono giovani in possesso della qualifica professionale leFP di III livello EQF coerente con la qualifica di IV livello conseguibile in esito al percorso di 4° anno. Per gli allievi stranieri è previsto l'accertamento della conoscenza di base della lingua italiana, tramite certificato di conoscenza al livello A2 o valutazione di accertamento del livello A2 effettuata dall'incaricato del CFP. Tale requisito è coerente con la tipologia di percorso tecnico-professionale che richiede la conoscenza e la capacità di comprensione di terminologia tecnica di settore e di attuare operazioni complesse durante le attività di laboratorio. In caso di accesso alla figura con qualifica di OPERATORE DELLA RISTORAZIONE indirizzo "Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande" o di OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI indirizzo "Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno" saranno previsti rafforzamenti dei risultati di apprendimento per colmare il gap di competenze iniziali dello standard di qualifica rispetto a quello di diploma
<b>Verifiche e certificazione finali</b>	A seguito del superamento dell'esame finale verrà rilasciato il diploma professionale di IV Livello EQF di " <b>Tecnico di cucina</b> ". L'ammissione all'esame finale è subordinata al raggiungimento, per ogni allievo, della percentuale minima del <b>75% di presenza</b> alle attività formative annuali e del minimo del <b>50% di presenza</b> alle attività di alternanza rafforzata
<b>Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso</b>	Eventuale domanda di riconoscimento dei crediti deve essere presentata in fase di iscrizione con idonea documentazione comprovante le competenze già possedute e successivamente ci sarà una valutazione da parte di una commissione appositamente costituita
<b>Modalità di iscrizione</b>	Le domande di iscrizione potranno essere presentate compilando l'apposito modulo, reperibile presso la segreteria della scuola dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 14.00, oppure scaricabile dal sito internet del CFP <a href="http://www.cfpdonfacibeni.org">www.cfpdonfacibeni.org</a> . La domanda dovrà essere sottoscritta da un genitore o da chi esercita la patria potestà dell'allievo e potrà essere presentata con le seguenti modalità: - presso la segreteria della scuola - per email all'indirizzo <a href="mailto:segreteria@cfpdonfacibeni.org">segreteria@cfpdonfacibeni.org</a> allegando la seguente documentazione: - Copia documento di identità del firmatario - Copia del documento di identità e della tessera sanitaria dell'allievo - Permesso di soggiorno in caso di allievo di nazionalità non comunitaria - Diploma di terza media e/o Nulla Osta in caso in cui l'allievo sia iscritto ad altra scuola
<b>Scadenza delle iscrizioni</b>	Le iscrizioni sono aperte <b>dal 20/09/2023 al 20/10/2023</b>
<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>	Nel caso in cui il numero d'iscrizioni superi del 20% il numero di posti massimo previsto dal progetto si procederà ad effettuare una selezione, che consisterà in un colloquio motivazionale, atto ad accertare l'effettivo interesse per il percorso da parte del ragazzo. La selezione avverrà presso la sede operativa del CFP in via don Giulio Facibeni n. 13 –Firenze, a partire dal giorno <b>23 ottobre 2023 dalle ore 9.30</b> .
<b>Informazioni:</b>	Per informazioni è possibile contattare il CFP dal lunedì al venerdì dalle ore 8,00 alle ore 14,00 al numero 055 4368233 o inviare una mail a <a href="mailto:r.landriscina@cfpdonfacibeni.org">r.landriscina@cfpdonfacibeni.org</a>
<b>Referenti</b>	Rossella Landriscina - Antonella Randazzo

*N.B. I dati relativi all'organizzazione del Corso possono subire variazioni.*