L'Agenzia Formativa Ambiente Impresa (n. cod.accr. OF0211) capofila di A.T.S con Centro Formazione Professionale Don Giulio Facibeni – Soc. Coop. Soc., Copernico – Soc. consortile a responsabilità limitata, Territori del Gusto – 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. n. 7852 del 10/04/2024, a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D. n. 28479 del 11/12/2024, del progetto acronimo UMAMI titolo cUcina della tradizione e allestiMento di cArri e MascheratI (codice progetto 318302) organizza il percorso formativo

Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti
Matricola 2024LM1876

*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:	Il progetto è rivolto a disoccupati o inattivi e si pone l'obiettivo di accrescere le loro conoscenze e capacità nel settore della ristorazione commerciale e collettiva. Nello specifico la figura professionale oggetto della qualifica, si occupa 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. Predispone ed elabora il menù.
COMPETENZE PROFESSIONALI:	I partecipanti saranno in grado di apprendere le principali competenze su: - Approvvigionamento materie prime - Conservazione e stoccaggio delle materie prime - Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili - Predisposizione di menù semplici - Preparazione piatti - Conoscere le corrette modalità di trattamento delle materie prima e dei semilavorati
SBOCCHI OCCUPAZIONALI:	I partecipanti al corso sviluppano competenze immediatamente spendibili presso diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione, ecc.) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante, ecc.) con la funzione di aiuto cuoco. Il mercato della ristorazione rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e toscano in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio.
STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	Il corso prevede n° 900 ore totali, di cui n° 240 ore di aula, n° 330 ore di laboratorio n° 22 ore di orientamento collettivo e 8 ore di orientamento individuale e n°300 ore di stage in aziende del settore. Le lezioni si svolgeranno in orario 09:00-13:00/14:00-18:00 dal lunedì al venerdì. La percentuale di frequenza obbligatoria è 70%.
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	15 allievi
REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	Il percorso è rivolto a destinatari disoccupati e inattivi che abbiano compiuto il diciottesimo anno di età oppure che siano in possesso di Qualifica triennale di Istruzione e Formazione Professionale (3 EQF). Ai cittadini stranieri sarà richiesto la conoscenza della lingua

	italiana almeno di livello A2 del Quadro comune europeo di riferimento.
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	Settembre 2025 – Marzo 2026
SEDE DI SVOLGIMENTO:	CFP Don G. Facibeni - Via Don Giulio Facibeni, 13, 50141 Firenze FI
PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:	La prova finale consisterà nella somministrazione di prove tecnico/pratiche e colloquio.
CERTIFICAZIONE FINALE:	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 è previsto un esame finale. L'ammissione all'esame finale è subordinata alla frequenza minima obbligatoria i partecipanti che abbiano frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo (del percorso formativo e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage, laddove previsto) e all'ottenimento di un punteggio medio almeno sufficiente (60/100) nelle verifiche intermedie. A coloro che non dovessero superare l'esame verrà rilasciata una dichiarazione delle UF superate.
RICONOSCIMENTO CREDITI:	*E' previsto il riconoscimento dei crediti formativi ai sensi della DGR 988/2019 e ss.mm.ii.*
MODALITA' DI ISCRIZIONE	Le domande di iscrizione potranno essere nelle seguenti modalità: - A mano presso **CFP don Giulio Facibeni – Via don Giulio Facibeni n.13 Firenze** dal lunedì al venerdì dalle ore 8:00 alle ore 14:00 e il martedì e giovedì dalle ore 14:30 alle ore 17:00 - via mail al seguente indirizzo: segreteria@cfpdonfacibeni.org
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	1) domanda di ammissione da compilarsi sul modello unificato della Regione Toscana 2) documento di identità in corso di validità 3) codice fiscale 4) permesso di soggiorno (se stranieri non UE)
Scadenza delle iscrizioni	5 Settembre 2025
Modalità di selezione degli iscritti	Prevediamo una prima fase di raccolta delle iscrizioni e di verifica dei requisiti richiesti. Nel caso in cui le iscrizioni pervenute superino il n° di 15 iscrizioni previste, sarà organizzata una selezione. Per ciascun partecipante sarà svolto un test risposta chiusa, teso a verificare le conoscenze inerenti la "cultura base" e un colloquio motivazionale.
Informazioni:	Per informazioni: Patrizia Meloni email: p.meloni@cfpdonfacibeni.org – 0550134020 - 0554368233
Referente:	Patrizia Meloni