









"ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE"

Acronimo ASB 9 codice Progetto 9004886

Bando per la realizzazione di percorsi formativi biennali approvato dalla Regione Toscana con Decreto Dirigenziale n. 17577 del 22 ottobre 2019 Graduatoria approvata dalla Regione Toscana con decreto 8384 del 29/05/2020 Assegnazione risorse approvata dalla Regione Toscana con Decreto n.5476 del 31/03/2021. Progetto finanziato con GARANZIA GIOVANI "Reinserimento di

giovani 15-18enni in percorsi formativi" realizzato nel territorio dell'UTR Arezzo-Firenze-Prato Agenzia formativa Comune di Firenze n° OF0122 – Centro Studi Turistici n° OF0186 e CIPIA 1 n° IS0028

Il corso è interamente gratuito, in quanto finanziato con le risorse di Garanzia Giovani e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it) il progetto della

Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

Tipo di attività Addetto all'approvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distrituzione di peterorie bevende (fig. 412) Il croom ha per scopo la formazione di lavoralizzation addetti al servizio di sella, ban buffet, che collaborano rolla distrituzione della cucina, conservazione e trattamento delle materia prime e alla distrituzione di peteroria con i possibili stocorio. Descrizione degli oblettivi formativi e di competenza (con i possibili stocorio di controlo della della controlo della della controlo della controlo della della controlo d	Titolo del corso/attività/Figura professionale	Corso per "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande"
distribuzione di gliebrinze e bevande (fig. 412)	del Repertorio regionale Tipo di attività	
venditad di pietarze el Devande el deseguono lavori di preparazione, di publica el dioglistica. El nigodo di effetuare severit di preparazione el distribuzione di tobi e bevande el derelizario e remotivo, curando la a sociodistazione de compositoria del compos	Figura nazionale	
compongono la figura professionale di "Addetto all'approvigionamento della cucina, conservazione e trattamento della materia prime e alla distribuzione di pietanze e bevande" (412), prestando particolare attenzione a quelle relative alla sicurezza negli ambienti di lavoro. Unita Formative dei compongono il pietorosis soion: 1, Competen Area Ripulago): 2. Competen assistanti di soro. Unita Formative dei compongono il pietorosis soion: 1, Competen Area Ripulago): 2. Competen assistanti di sono. Bri y substanti di sono. Bri y substanti di sono di pietori di sono di sono di sulla si E. Laboratorio di Sala 7. T. Laboratorio di Sala 2. T. Laboratorio di Sala 2. T. Laboratorio di Sala 3. S. Laboratorio Bri y substanti di sono. Bri y substanti di sono	Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)	vendita di pietanze e di bevande ed eseguono lavori di preparazione, di pulizia e di logistica. E' in grado di effettuare servizi di preparazione e distribuzione di cibi e bevande e di realizzare semplici menù, gestendo il servizio di ristorante e di bar in modo sistematico, con ordine e metodo, curando la a soddisfazione della clientela. E' inoltre in grado di occuparsi dell'acquisto, del ricevimento e del controllo della merce e dei cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Ha competenze sulla gestione della dispensa, e sulla cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina ed è' in grado di predisporre ed elaborare il menù.
Perciado di svolgimento Perciano di svolgimento La frequenza è obbligatoria e i corsi si terranno dal funedi al venerdi dalle ore 8.00 alle 14.00. Alcuni giorni della cella retinana vi potranno essere avolte in didattica a distanza, data l'emergenza epidemiologica in corso. Via Assisi 20.00 Alcune lezioni potranno essere svolte in didattica a distanza, data l'emergenza epidemiologica in corso. Via Assisi 20.00 Alcune lezioni potranno essere svolte in didattica a distanza, data l'emergenza epidemiologica in corso. Via Assisi 20.00 Alcune lezioni potranno essere svolte in didattica a distanza, data l'emergenza epidemiologica in corso. Via Assisi 20.00 Alcune lezioni potranno essere svolte in didattica a distanza, data l'emergenza epidemiologica in corso. Via Assisi 20.00 Alcune lezioni potranno essere svolte in didattica a distanza, data l'emergenza epidemiologica in corso. Via Assisi 20.00 Alcune lezioni potranno essere svolte in didattica a distanza, data l'emergenza epidemiologica in corso. Via Assisi 20.00 Alcune lezioni potranno essere svolte in didattica a distanza, data l'emergenza epidemiologica in corso. Via Assisi 20.00 Alcune lezioni potranno essere svolte in didattica a distanza diata l'emergenza epidemiologica in corso. Via Assisi 20.00 Alcune lezioni potranno essere svolte in didattica a distanza, data l'emergenza epidemiologica in corso. Via Assisi 20.00 Alcune lezioni potranno essere svolte in distanza alcune di consociale alcune di consociale di participanti previsto e requisiti di accesso dei partecipanti previsto e requisiti di accesso di partecipanti previsto e requisiti di accesso di partecipanti previsto e requisiti di accesso di parte di parte di accesso di parte d	Contenuti didattici	compongono la figura professionale di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande" (412), prestando particolare attenzione a quelle relative alla sicurezza negli ambienti di lavoro. Le Unità Formative che compongono il percorso sono: 1. Competenze di base area 1 Linguaggi; 2. Competenze di base area Matematica e scientifica; 3. Competenze di base area Digitale; 4. Competenze di base area Sociale, culturale e civile; 5.Laboratorio di Sala 1; 6.Laboratorio di Sala 2; 7.Laboratorio di Sala 3; 8.Laboratorio Bar; 9.Laboratorio Enologia e Sommelier; 10. Cultura del lavoro e dell'impresa; 11. Merceologia e nutrizione; 12.
Percorso biennale; le attività in aula hanno avuto inizio nel mese di Settembre 2021 La frequenza de obbligatoria e i corsi si terranno dal lunchi al veral dalle ore a 8.00 alle 14.00. Alcuni giorni della settimana vi potranno essere anche rientri pomeridiani di norma dalle 14.00. Alcuni giorni della settimana vi potranno essere anche rientri pomeridiani di norma dalle 14.00. Alcune lezioni potranno essere anche rientri pomeridiani di norma dalle 14.00. Alcuni giorni della settimana vi potranno essere anche rientri pomeridiani di norma dalle 14.00. Alcuni giorni della settimana vi potranno essere anche rientri pomeridiani di norma dalle 14.00. Alcuni giorni della settimana vi potranno essere sole la finale posta di sentima di norma dalle 14.00. Alcuni giorni della settima dalle posta di pomeridia di posta disponibili del primo cio di di situzzione, evene che non sono iscritti a scuola ne all'università, che non la sesso no sesso al titolo di studio conclusivo del primo cio di di situzzione, evene tita a sevola para di l'inversità, che non assesso del titolo di studio conclusivo del primo cio di servizio, sottorità con il competente CENTRO PER L'ILIMPIEGO e che al momento dell'avvio del corso sono ancora in possesso del requisiti di accesso al PROGRAMMA, che hanno assolio robbligo di situzzione, evveno non requentato la secuola per almeno 10 anni, e sono fuoriuscii dal sistema scolastico (drop out). Sono ammissibili quali destinatari anche i minori che hanno adempitua all'obbligo di situzzione, dell'artivo delle attività formative (ingresso in aula) retative alla misura 28, lo svolgimento del percorso interiore, vengano insenti in un percorso finalizzato al conseguimento del titto di licenza media successivamente all'avvio delle attività formative (ingresso in aula) retative alla misura 28, lo svolgimento del parte di apposita commissione. Verifiche e certificazione finali Eventuale modalittà di riconoscimento crediti ingresso previa presentazione di documenti e successiva valutazione da parte di apposita comm	Durata complessiva:	
La frequenza è obbligatoria e i corsi si terranno dal luned il avenerdi dalle orre 8.00 alle 14.00. Alcuni giorni della estimana vi potranno essere avolte in didattica a distanza, data l'emergenza epidemiologica in corso. Via Assisi 20. – 50142 FIRENZE Il numero dei posti disponibili e' 6 Giovani NEET di eta inferiore ai 18 anni Italiani o straineri (è richiesta la conscenza della ilingua italiania aimeno a livello A2) di ambi i serio posseso dei del todi di studio concisivo del primo ciclo di sistruzione: che non sono iscritti a scuola ne all'Università che non lavorano e che non seguono conscisi di formazione o aggiornemento professionale, già registrate in possesos dei requistiti di accesso dei partecipanti previsto e requisiti di accesso dei partecipanti Numero di partecipanti previsto e requisiti di accesso dei partecipanti accesso di partecipanti di conscisi di formazione e aggiornemento professionale, già registrato in possesso dei requisiti di accesso al PROGRAMMA Cache hanno assollo fobbligo di istruzione, covvero hanno frequentato la scuola per almeno 10 anni, e sono fuorinsciti dal sistema socialastico di orpo unit, Sono ano ni grado di dimostrare di aver conseguito, il titolo di studio del primo ciclo di distruzione, purche i vengano insetti in un percorso finalizzato al conseguimento del titolo di licenza media successivamente all'avvio delle attività formative (impresso in aula) relative alla misura 29; lo svoligimento del percorso formativo; la licenza media sia conseguita prima dell'ammissione all'esame di qualifica del percorso formativo; la licenza media sia conseguita prima dell'ammissione di qualifica del percorso formativo; la licenza media sia conseguita prima dell'ammissione di qualifica del percorso formativo; la licenza media sia conseguita prima dell'ammissione di qualifica del percorso formativo; la licenza media sia conseguita prima dell'ammissione di qualifica del percorso formativo; la licenza media sia conseguita prima dell'ammissione di qualifica del percorso formativo; la lic	Periodo di svolgimento	8 di accompagnamento individuale)
Il numero dei posti disponibili e 6 Giovani NEET di tel inferiore ai 18 anni italiano i stranieri (è richiesta la consecuraz della lingua latiana a limeno ai rivello A2) di ambo i sessi in possesso dei titolo di studio conculsivo dei primo ciolo di istruzione: che non sono iscritti a scuola nei all'università, che non lavorano e che non seguono cori di formazione o aggiornamento professionale, gia registrati al PROGRAMMA GARNALIA GIOVANI, in possesso del PartTO DI ATTIVAZIONE (patto di servizio) sottoscritto con il competente CENTRO PER L'IMPIEGO e che al momento dell'avvio del corso sono anomi no sesso dei requisiti di accesso al PROGRAMMA, che hanno assolto l'obbligo di istruzione, ovvero hanno frequentato la scuola per aimeno 10 anni, e sono fuori usidi del sistema scolastico (dripo qui), cona minissibili quali destinatari anche i minori che hanno adempituto all'obbligo di istruzione ma non hanno conseguitio no no sono in grado di dimostrare di aver conseguimento del titolo di licenza media successivamente all'avvio delle attività formative (ingresso in aula) relative alla misura 28: lo svolgimento del percoros intervio sai programmato in gomi e crarat tail da non ostacolare la frequenza del percoros formativo: la licenza media sia conseguita prima dell'ammissione all'essame di qualifica del percoros formativo: la licenza media sia conseguita prima dell'ammissione all'essame di qualifica di Operatore della Ristorazione apposita commissione. Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso in una conseguito del percoros formativo: la licenza media sia conseguita prima dell'ammissione all'essame di qualifica di Operatore della Ristorazione da poste di apposalta commissione in prove di verifica finale. Previo superamento di esame finale verrà rilascidata la qualifica di Operatore della Ristorazione da poste di apposalta commissione in prove di verifica finale. Previo superamento die succiona, conservazione e trattamento delle materino li misere prove di verifica finale. Previo superamento dile cucina, c	Calendario settimanale	La frequenza è obbligatoria e i corsi si terranno dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle 14.00. Alcuni giorni della settimana vi potranno essere anche rientri pomeridiani di norma dalle 14.00 alle 18.00. Alcune lezioni potranno essere svolte in didattica a distanza, data l'emergenza epidemiologica in corso.
conoscenza della lingua Italiana almeno a livello A2 di ambo i sessi in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di situzione: che non sono iscrittà a scuolo no iscrittà a scuolo no iscrittà a scuolo ne dell'Università. Che non lavorano e che non seguono corsi di formazione o aggiornamento professionale, già registrati al PROGRAMMA GARANZIA GIOVANI, in possesso del PATTO DI ATTINAZIONE (galotti di servizio) e ma dill'università, che non lavorano e che non seguono corsi di formazione o aggiornamento professionale, già registrati al PROGRAMMA (Ache hanno ademptica al Challandia). Il MPIEGO e che al momento dell'avvio del corso sono ancora in possesso dei requisiti di accesso al PROGRAMMA; che hanno ademptica al collogio di struzione, ovvero hanno frequentato la scuola per almeno 10 anni, e sono fuoriusciti dal sistema scolastico (drop out). Sono ammissibili quali destinatari anche i minori che hanno ademptica al collogio di struzione ma non hanno conseguitio non sono ni grado di dimostrare di aver conseguito, il titolo di studio del primo ciclo di struzione, purché, vengano inseriti in un percorso finalizzato al conseguita prima dell'ammissione all'esame di qualifica del percorso integrativo sia programmato in giorni e orari tati da non ostacolare la frequenza del percorso formativo. Il licenza media sia conseguita prima dell'ammissione all'esame di qualifica del percorso formativo. Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso in cui i crediti vengano richiesti sarà possibile riconoscere i crediti d'ingresso previa presentazione di documenti e successiva valutazione da parte di appostata commissione. Verifiche e certificazione finali Tratta di di appetura d'iscrizione all'interno del conseguita prima dell'assemble documenti e successiva valutazione de parte di appostato commissione. Verifiche e certificazione finali Tratta di di appetura d'iscrizione all'interno del 10% delle ore previste del propetto, dal 28 Settembre 2021 al 2	Sede di svolgimento	
documenti e successiva valutazione da parte di apposita commissione.	Numero di partecipanti previsto e requisiti di accesso dei partecipanti	del primo ciclo di istruzione: che non sono iscritti a scuola né all'Università, 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 (patto di servizio) 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, ovvero hanno frequentato la scuola per almeno 10 anni, e sono fuoriusciti dal sistema scolastico (drop out). Sono ammissibili quali destinatari anche i minori che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione ma non hanno conseguito o non sono in grado di dimostrare di aver conseguito, il titolo di studio 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; lo svolgimento del percorso integrativo sia programmato in giorni e orari tali da non ostacolare la frequenza del percorso formativo; la licenza media sia conseguita prima dell'ammissione all'esame
la qualifica di Operatore della Ristorazione - Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande. Saranno ammessi agli esami coloro che avranno frequentato almeno il 70% delle ore previste, di cui almeno il 50% delle ore di stage. Trattasi di riapertura d'iscrizione all'interno del 10% delle ore previste dal progetto, dal 28 Settembre 2021 al 2 Ottobre 2021, gli allievi che entreranno nel percorso avranno un numero di assenze pari alle ore di lezione effettuate fino al momento della loro entrata in aula. Occorre scaricare il modulo di iscrizione all'indirizzo:https://servizi.comune.fi.it/servizi/scheda-servizio/centro-di-formazione-professionale compilario in stampatello, ed inviario, con allegato quanto indicato nella sezione "Documenti da allegare alla domanda di iscrizione" del volantino, all'indirizzo e-mail cfp.rt@comune.fi.it E' possibile iscriversi direttamente presso la Sede del Cfp previo appuntamento telefonico al numero 055229510, dal lunedi al venerdi dalle ore 9.00 alle 13.00 e il martedi e il giovedi anche dalle 15.00 alle 17.00 Al momento dell'iscrizione i ragazzi devono essere in possesso del patto di attivazione a Garanzia Giovani (patto di servizio) sottoscritto al Centro per l'impiego in corso di validità (ovvero stipulato da non oltre 60 giorni); qualora di servizio) sottoscritto al centro per l'impiego in corso di validità (ovvero stipulato da non oltre 60 giorni); qualora il patto sia antecedente ai 60 giorni deve essere aggiornato con il competente CPI. In entrambi i casi il patto deve riportare l'indicazione dell'attivazione della misura 2B. Documento d'identità, codice fiscale, e in caso di allievo extracomunitario, permesso di soggiorno. Data e modalità di selezione degli iscritti Data e modalità di selezione degli iscritti e in un test scritto e in un colloquio motivazionale. Il test scritto si svolgerà il 4 Ottobre 2021 alle ore 8.30 presso la sede del Centro (via A	Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso	
Ottobre 2021, gli allievi che entreranno nel percorso avranno un numero di assenze pari alle ore di lezione effettuate fino al momento della loro entrata in aula. Occorre scaricare il modulo di iscrizione all'indirizzo:https://servizi.comune.fi.it/servizi/scheda-servizio/centro-di-formazione-professionale compilarlo in stampatello, ed inviarlo, con allegato quanto indicato nella sezione "Documenti da allegare alla domanda di iscrizione" del volantino, all'indirizzo e-mail cfp.rt@comune.fi.it E' possibile iscriversi direttamente presso la Sede del Cfp previo appuntamento telefonico al numero 055229510, dal lunedi al venerdi dalle ore 9.00 alle 13.00 e il martedi e il giovedi anche dalle 15.00 alle 17.00 Al momento dell'iscrizione i ragazzi devono essere in possesso del patto di attivazione a Garanzia Giovani (patto di servizio) sottoscritto al Centro per l'impiego in corso di validità (ovvero stipulato da non oltre 60 giorni); qualora il patto sia antecedente ai 60 giorni deve essere aggiornato con il competente CPI. In entrambi i casi il patto deve riportare l'indicazione dell'attivazione della misura 2B. Documento d'identità, codice fiscale, e in caso di allievo extracomunitario, permesso di soggiorno. Nel caso di numero di iscrizioni superiore al numero dei posti disponibili, verrà effettuata una selezione consistente in un test scritto e in un colloquio motivazionale. Il test scritto si svolgerà il 4 Ottobre 2021 alle ore 8.30 presso la sede del Centro, Via Assisi 20 Firenze. Al termine della prova a ciascun candidato verrà comunicato per iscritto la data e l'ora del colloquio. Ai cittadini non italofoni che non presentano la certificazione verrà sottoposto un test di verifica prima della selezione per dimostrare la conoscenza della lingua italiana di livello A2 del Quadro comune europeo. Breferenti: Cristina Poli, Valter Borghesi, Erica Venturini dalle ore 9 alle 13 da lunedì a venerdi, il martedì e giovedì anche	Verifiche e certificazione finali	la qualifica di Operatore della Ristorazione - Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande. Saranno ammessi agli esami coloro che avranno frequentato almeno il 70% delle ore previste, di cui almeno il 50% delle ore di stage.
di servizio) sottoscritto al Centro per l'impiego in corso di validità (ovvero stipulato da non oltre 60 giorni); qualora il patto sia antecedente ai 60 giorni deve essere aggiornato con il competente CPI. In entrambi i casi il patto deve riportare l'indicazione dell'attivazione della misura 2B. Documento d'identità, codice fiscale, e in caso di allievo extracomunitario, permesso di soggiorno. Nel caso di numero di iscrizioni superiore al numero dei posti disponibili, verrà effettuata una selezione consistente in un test scritto e in un colloquio motivazionale. Il test scritto si svolgerà il 4 Ottobre 2021 alle ore 8.30 presso la sede del Centro, Via Assisi 20 Firenze. Al termine della prova a ciascun candidato verrà comunicato per iscritto la data e l'ora del colloquio. Ai cittadini non italofoni che non presentano la certificazione verrà sottoposto un test di verifica prima della selezione per dimostrare la conoscenza della lingua italiana di livello A2 del Quadro comune europeo. Informazioni: E-mail: cfp.rt@comune.fi.it tel. 055/229510 - 2207373 - 0944507 Cristina Poli, Valter Borghesi, Erica Venturini dalle ore 9 alle 13 da lunedì a venerdì, il martedì e giovedì anche	Modalità e scadenza iscrizione	Ottobre 2021, gli allievi che entreranno nel percorso avranno un numero di assenze pari alle ore di lezione effettuate fino al momento della loro entrata in aula. Occorre scaricare il modulo di iscrizione all'indirizzo:https://servizi.comune.fi.it/servizi/scheda-servizio/centro-diformazione-professionale compilarlo in stampatello, ed inviarlo, con allegato quanto indicato nella sezione "Documenti da allegare alla domanda di iscrizione" del volantino, all'indirizzo e-mail cfp.rt@comune.fi.it E' possibile iscriversi direttamente presso la Sede del Cfp previo appuntamento telefonico al numero 055229510, dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle 13.00 e il martedì e il giovedì anche dalle 15.00 alle 17.00
Nel caso di numero di iscrizioni superiore al numero dei posti disponibili, verrà effettuata una selezione consistente in un test scritto e in un colloquio motivazionale. Il test scritto si svolgerà il 4 Ottobre 2021 alle ore 8.30 presso la sede del Centro, Via Assisi 20 Firenze. Al termine della prova a ciascun candidato verrà comunicato per iscritto la data e l'ora del colloquio. Ai cittadini non italofoni che non presentano la certificazione verrà sottoposto un test di verifica prima della selezione per dimostrare la conoscenza della lingua italiana di livello A2 del Quadro comune europeo. Informazioni: E-mail: cfp.rt@comune.fi.it tel. 055/229510 - 2207373 - 0944507 Cristina Poli, Valter Borghesi, Erica Venturini dalle ore 9 alle 13 da lunedì a venerdì, il martedì e giovedì anche	Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	di servizio) sottoscritto al Centro per l'impiego in corso di validità (ovvero stipulato da non oltre 60 giorni); qualora il patto sia antecedente ai 60 giorni deve essere aggiornato con il competente CPI. In entrambi i casi il patto deve riportare l'indicazione dell'attivazione della misura 2B. Documento d'identità,
Referenți: Cristina Poli, Valter Borghesi, Erica Venturini dalle ore 9 alle 13 da lunedì a venerdì, il martedì e giovedì anche	Data e modalità di selezione degli iscritti	Nel caso di numero di iscrizioni superiore al numero dei posti disponibili, verrà effettuata una selezione consistente in un test scritto e in un colloquio motivazionale. Il test scritto si svolgerà il 4 Ottobre 2021 alle ore 8.30 presso la sede del Centro, Via Assisi 20 Firenze. Al termine della prova a ciascun candidato verrà comunicato per iscritto la data e l'ora del colloquio. Ai cittadini non italofoni che non presentano la certificazione verrà sottoposto un test di verifica prima della
KATALAUTI.	Informazioni:	
ualie 13 alie 17	Referenti:	Cristina Poli, Valter Borghesi, Erica Venturini dalle ore 9 alle 13 da lunedì a venerdì, il martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17





