

Per lavoro o per passione

Corsi 2022

Ristorazione e turismo



Formazione preparazione pasti - 330 ore
di cui 110 ore di stage presso aziende



Pasticceria che passione - 20 ore



Cuciniamo insieme - 20 ore
Corso di base pasta fresca oppure Cucina vegetariana



Bere ad arte - 20 ore
Abbinamento cibo-vino oppure I cocktail

CFP – Ristorazione e Turismo, via Assisi n. 20
Tel 055 229510 – 2207373 | email cfp.rt@comune.fi.it

Industria e artigianato



Modellazione 3D
Corso di 20 ore: creazione di modelli meccanici, per architettura, moda, gioielli e design
Corso di 30 ore: creazione modelli anatomici e/o organici

CFP – Industria e Artigianato, Via Pisana n. 148
Tel 055 710546 – 705772 | email cfp.ia@comune.fi.it

ISCRIZIONI DAL 12 SETTEMBRE

Le indagini sul territorio relative al mercato del lavoro mostrano una domanda costante di corsi di qualifica, aggiornamento, perfezionamento, specializzazione e amatoriali da parte di adulti che intendono apprendere nuove metodologie in settori emergenti connessi alla digitalizzazione, quali l'informatica e la stampa 3D, nanotecnologie per auto, ecc.

I corsi di formazione offrono infatti una concreta possibilità di apprendere, in tempi brevi, una professione.

Per questo motivo il Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze propone un'offerta formativa, in continuo aggiornamento, articolata in corsi a domanda individuale, di durata differenziata, nei due macro-ambiti di tradizionale intervento: Industria & artigianato e Ristorazione & turismo.

La proposta "Per lavoro o per passione" affianca corsi brevi, cosiddetti "amatoriali", ma di alto livello professionale, a corsi più strutturati, che prevedono stage aziendali.

Le attività formative dei C.F.P si svolgono presso le sedi di via Assisi 20 per "Ristorazione e turismo" e di via Pisana 148/viale Manfredo Fanti 3c per "Industria e artigianato", in aule e laboratori ben attrezzati.

Per i corsi a contenuto maggiormente professionalizzante per l'accesso al lavoro (modulo di 330), sono previste tariffe dimezzate per i cittadini residenti e domiciliati nel comune di Firenze disoccupati e inoccupati iscritti al Centro per l'impiego.

Le iniziative saranno attivate solo al raggiungimento di un numero minimo di iscrizioni, differenziato per tipologia di corso.

Ulteriori condizioni di accesso e partecipazione sono dettagliate nelle "**Condizioni di accesso ai corsi a pagamento**" dell'Agenzia Formativa del Comune di Firenze approvate con Determinazione dirigenziale n° 6210/2022.

Corso breve di formazione professionalizzante preparazione pasti



Il Centro di Formazione Professionale propone un corso professionalizzante di cucina di **330 ore**, compreso **stage** aziendale, sui seguenti temi:

- predisposizione di menù semplici
- preparazione piatti
- trattamento delle materie prime e dei semilavorati

Al termine del corso è previsto un test finale con rilascio di **attestato di partecipazione**.
L'ammissione al test richiede la frequenza di almeno il 70% delle ore previste per le attività didattiche e almeno il 50% dello stage.

Un tutor sarà a disposizione per accoglienza, informazioni e orientamento dei partecipanti.

Contenuti

Unità formative	Ore	Contenuti
Cultura del lavoro, della sicurezza e dell'impresa	20	Elementi di contabilità aziendale e calcolo costo dei piatti, storia usi e costumi del territorio, sicurezza dell'ambiente di lavoro

Merceologia e nutrizione	30	Caratteristiche dei principali gruppi alimentari, caratteristiche organolettiche degli alimenti e modifiche con la cottura, composizione menu, abbinamenti, principi nutritivi, comportamenti alimentari e malattie metaboliche
Igiene e HACCP	30	Normativa igienico sanitaria e procedura di controllo HACCP, normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
Lingua inglese	20	Elementi di base della lingua inglese, grammatica, sintassi, terminologia tecnica per predisporre menu
Laboratorio cucina 1	40	Principali tecniche di preparazione dei piatti, tecniche di cottura, guarnizione, presentazione, divisione porzioni, ordine e igiene degli ambienti e delle attrezzature
Laboratorio cucina 2	40	Approvvigionamento cucina conservazione e trattamento delle materie prime, attivare il processo produttivo rispettando la successione corretta, tecnica di refrigerazione e tecnica di surgelamento per la conservazione
Laboratorio cucina 3	40	Abbinamento piatti del menu, presentazione e valorizzazione dei piatti, tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste di sala, preparazione di piatti caldi e freddi, dolci e salati...
Stage in azienda	110	Applicazione pratica in azienda del settore dei contenuti didattici svolti nel percorso

Costo

€ 1.400, oltre € 2 di marca da bollo per ogni pagamento¹.

Disoccupati/inoccupati residenti o domiciliati nel comune di Firenze iscritti al Centro per l'Impiego possono richiedere lo **sconto del 50%**.

È possibile chiedere la rateizzazione in tre rate di pagamento:

1. € 500 (250 per disoccupati/inoccupati), da pagarsi entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria
2. € 500 (250 per disoccupati/inoccupati) entro il 17/11/2022
3. € 400 (200 per disoccupati/inoccupati) di saldo, entro il 17/12/2022

I pagamenti dovranno essere effettuati tramite sistema **PagoPA**.

Articolazione delle lezioni

Il corso prevede 220 ore di lezione (di cui 120 di laboratorio) e 110 di stage presso aziende.

Le lezioni si svolgeranno 5 ore al giorno per 5 giorni a settimana, in orario **8-13**.

L'inizio del corso è previsto indicativamente per il ~~17 ottobre 2022~~ **27 ottobre 2022**.

Le lezioni si svolgeranno presso la sede del Centro di Formazione Professionale ristorazione e turismo di via Assisi 20.

¹ Il costo è esente IVA ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72 e la marca da bollo di 2 euro è necessaria per l'emissione di ogni fattura superiore all'importo di € 77,47.

Iscrizioni

Per iscriversi è necessario inviare il **modulo** (disponibile sul sito [disponibile sul sito educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2022](http://educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2022)), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20.

Le iscrizioni sono aperte **dal 12 settembre al 20 ottobre 2022**.

Il corso è attivato a raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Per informazioni

Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

Tel 055 229510 - 2207373 - 0944507

email: cfp.rt@comune.fi.it

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13, martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17.

Pasticceria che passione



Il Centro di Formazione Professionale propone un corso di pasticceria di **20 ore**.
Al termine del corso viene rilasciato un **attestato di partecipazione**.

Contenuti

- Gli impasti base: pasta frolla, pasta sfoglia, pan di spagna, pasta bignè
- Crema pasticcera e crema chantilly
- Realizzazione di biscotteria, bignè, torte, pasticceria per la prima colazione

Costo

€ 172² da pagarsi entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria, tramite il sistema PagoPA.

Articolazione delle lezioni

5 lezioni di 4 ore (compresa degustazione), due volte a settimana, in orario **18-22**.

² Il costo del corso è comprensivo della marca da bollo di 2 euro necessaria per l'emissione della fattura ed è esente IVA ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72.

L'inizio dei corsi è previsto indicativamente per il **18 ottobre 2022**.

Le lezioni si svolgeranno presso la sede del Centro di Formazione Professionale ristorazione e turismo di via Assisi 20.

Iscrizioni

Per iscriversi è necessario inviare il **modulo** (disponibile sul sito educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2022), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20.

Le iscrizioni sono aperte **dal 12 settembre al ~~6 ottobre 2022~~ 12 ottobre 2022**.

I corsi vengono attivati a raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Per informazioni

Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

Tel 055 229510 - 2207373 - 0944507

email: cfp.rt@comune.fi.it

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13, martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17.

Cuciniamo insieme



Il Centro di Formazione Professionale propone **due corsi** di cucina della durata di **20 ore**.
Al termine di ciascun corso viene rilasciato un **attestato di partecipazione**.

Contenuti

Corso di base di pasta fresca

- impasti base e pasta semplice: le tagliatelle
- pasta ripiena: tortelli e ravioli
- formati speciali
- gnocchi

Cucina vegetariana

- basi della cucina vegetariana sui principi della dieta mediterranea e nel rispetto della stagionalità
- creazione di menù a diversa difficoltà
- cucina vegana (una lezione)

Costo

€ 172³ da pagarsi entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria, tramite il sistema PagoPA.

Articolazione delle lezioni

5 lezioni di 4 ore (compresa degustazione), due volte a settimana, in orario **18-22**.

L'inizio dei corsi è previsto indicativamente per il ~~12 ottobre 2022~~ **27 ottobre 2022**.

Le lezioni si svolgeranno presso la sede del Centro di Formazione Professionale ristorazione e turismo di via Assisi 20.

Iscrizioni

Per iscriversi è necessario inviare il **modulo** (disponibile sul sito educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2022), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20.

Le iscrizioni sono aperte **dal 12 settembre al ~~6 ottobre 2022~~ 20 ottobre 2022**.

I corsi vengono attivati a raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Per informazioni

Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

Tel 055 229510 - 2207373 - 0944507

email: cfp.rt@comune.fi.it

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13, martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17.

³ Il costo del corso è comprensivo della marca da bollo di 2 euro necessaria per l'emissione della fattura ed è esente IVA ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72.

Bere ad arte



Il Centro di Formazione Professionale propone **due corsi** di sala/bar della durata di **20 ore**.
Al termine di ciascun corso viene rilasciato un **attestato di partecipazione**.

Contenuti

Abbinamento cibo-vino

- il mondo del vino, tecniche di vinificazione, le certificazioni di qualità
- le DOCG toscane e i principali vini italiani di qualità
- tecniche professionali di degustazione e di servizio del vino
- tecniche di abbinamento cibo-vino con degustazioni pratiche

I cocktail

- la struttura di un cocktail, le attrezzature e il loro relativo utilizzo
- le diverse tipologie di drink
- food pairing cocktail

Costo

€ 172⁴ da pagarsi entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria, tramite il sistema PagoPA.

Articolazione delle lezioni

5 lezioni di 4 ore, due volte a settimana, in orario **18-22**.

L'inizio dei corsi è previsto indicativamente per il ~~3 novembre 2022~~ **17 novembre 2022**.

Le lezioni si svolgeranno presso la sede del Centro di Formazione Professionale ristorazione e turismo di via Assisi 20.

Iscrizioni

Per iscriversi è necessario inviare il **modulo** (disponibile sul sito educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2022), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20.

Le iscrizioni sono aperte **dal 12 settembre al ~~21 ottobre 2022~~ 9 novembre 2022**.

I corsi vengono attivati a raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Per informazioni

Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

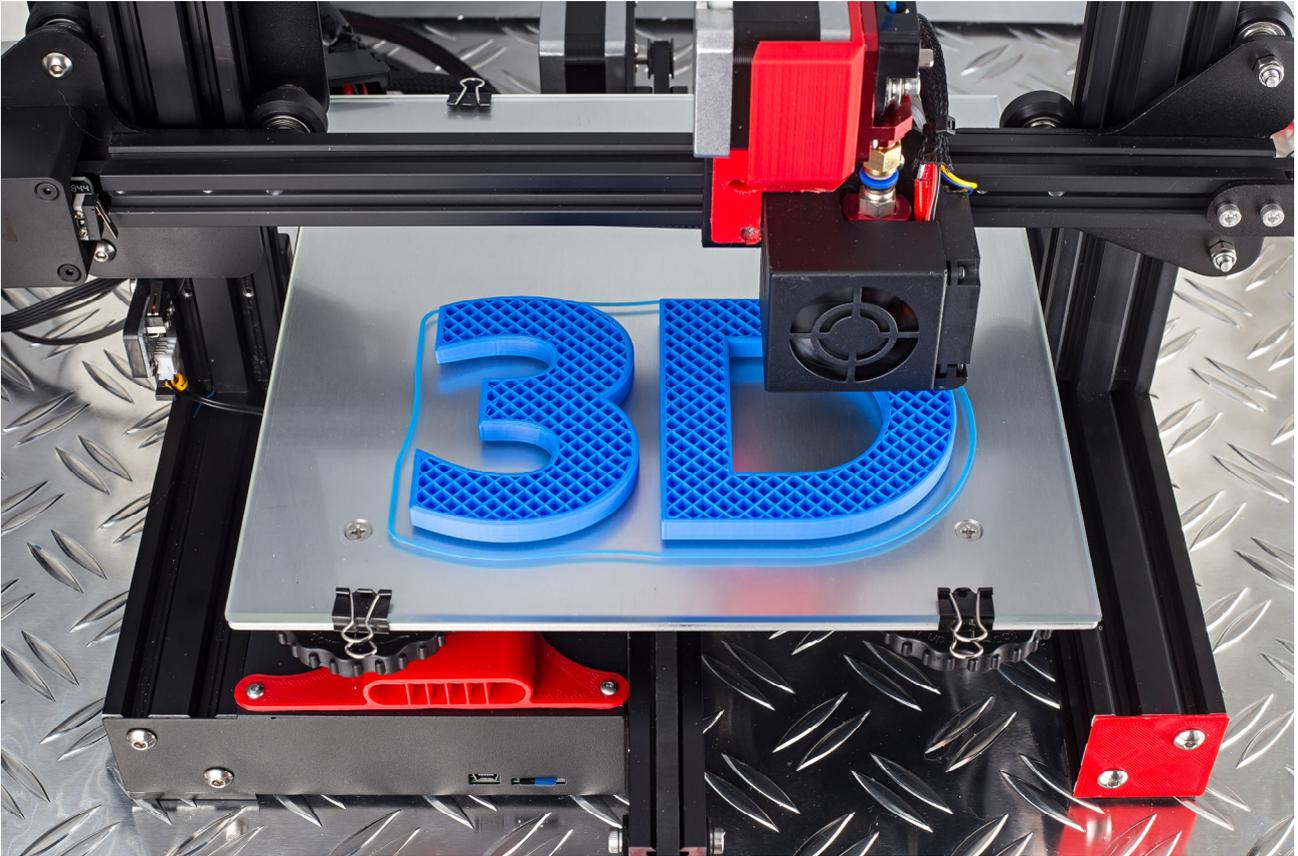
Tel 055 229510 - 2207373 - 0944507

email: cfp.rt@comune.fi.it

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13, martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17.

⁴ Il costo del corso è comprensivo della marca da bollo di 2 euro necessaria per l'emissione della fattura ed è esente IVA ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72.

Modellazione 3D



I corsi introducono all'uso del software di modellazione CAD 3D e di una stampante 3D, fornendo gli strumenti e le competenze necessarie alla progettazione e realizzazione di modelli digitali. In particolare, i corsi forniscono le nozioni necessarie su interfaccia grafica del programma, primitive e loro combinazioni, librerie di modelli.

Sono previsti

- un corso di **30 ore** per la creazione di modelli meccanici e architettonici oppure per il settore moda, design e gioielli (con il software Rhinoceros 7)
- un corso di **20 ore** per la creazione di modelli anatomici e/o organici per il settore medico (con il software blender)

A conclusione di entrambi, potrà essere prevista una dimostrazione dal vivo sull'uso della stampante 3D e dei software di slicing.

Al termine di ciascun corso viene rilasciato un **attestato di partecipazione**.

Contenuti

- introduzione al software: spiegazione dell'interfaccia e dei comandi principali
- realizzazione di uno o più modelli di base partendo dall'uso delle primitive
- analisi di un modello preesistente, rilevazione delle misure e creazione viste prospettiche
- spiegazione e utilizzo delle operazioni booleane

- modellazione 3D tramite le operazioni booleane con accenni al rendering
- spiegazione e utilizzo dell'insieme delle funzioni sub-D
- modellazione 3D tramite le funzionalità apprese
- importazione di un modello 3D, sua analisi e modifica
- inizio digitalizzazione di un oggetto fisico
- finalizzazione del modello 3D, analisi e conclusioni

Costo

Corso di 20 ore - € 182

Corso di 30 ore - € 257⁵

I pagamenti dovranno essere effettuati entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria, tramite il sistema PagoPA.

Articolazione delle lezioni

2 lezioni di 3 ore a settimana, il martedì e giovedì, in orario **15-18**.

L'inizio dei corsi è previsto indicativamente per il ~~3 novembre 2022~~ **17 novembre 2022**.

Le lezioni si svolgeranno presso la sede del Centro di Formazione Professionale industria e artigianato di via Pisana 148.

Iscrizioni

Per iscriversi è necessario inviare il **modulo** (disponibile sul sito educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2022), a cfp.ia@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede del Centro di formazione professionale di via Pisana 148.

Le iscrizioni sono aperte **dal 12 settembre al ~~21 ottobre 2022~~ 9 novembre 2022**.

I corsi vengono attivati a raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Per informazioni

Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

Tel 055 705772 - 710546

email: cfp.ia@comune.fi.it

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13, martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17.

⁵ Il costo dei corsi è comprensivo della marca da bollo di 2 euro necessaria per l'emissione della fattura ed è esente IVA ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72.