

L'Agenzia Formativa CESCOT PRATO srl (n. cod. accr. OF0202) capofila di A.T.S con l'agenzia formativa Cescot Pistoia Srl, l'azienda denominata Bar Mario e Giulio di Anastasi Mario e l'azienda denominata Caruso Michela, 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"), scorrimento graduatoria approvata con D.D. n. 28479/2024 come modificato dal D.D. n. 1159/2025, a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, del progetto acronimo **S.A.P.O.R.I.** titolo **"formazione StrAtegica e PrOfessionalizzante nell'arte della pasticceRIa e del servizio al banco bar"** (codice progetto 320948) organizza il percorso formativo

Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande (RRFP 412)
Matricola 2024LM2254

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:	FILIERA TURISMO E BENI CULTURALI - Il corso rilascerà un ATTESTATO DI QUALIFICA relativo alla Figura professionale di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande (RRFP 412). È articolato in 17 Unità Formative afferenti ad aree di competenza diverse: <u>Area competenze linguistiche e digitali:</u> UF 1 - Strumenti informatici di supporto (30 ore) UF 2 - Comunicazione in lingua inglese (30 ore) <u>Area competenze sicurezza ed igiene alimenti:</u> UF 3 - Sicurezza sul lavoro, primo soccorso e antincendio (20 ore) UF 4 - Igiene e legislazione igienico-sanitaria – HACCP (20 ore) <u>Area competenze tecnico - professionali:</u> UF 5 - Approvvigionamento materie prime (30 ore) UF 6 - Conservazione e stoccaggio materie prime (30 ore) UF 7 - Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina (30 ore) UF 8 - Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili del bar 4.0 (40 ore) UF 9 - Prodotti enogastronomici del territorio: storia, caratteristiche, utilizzi e abbinamenti (30 ore) UF 10 - Tecniche di cucina (30 ore) UF 11 - Preparazione di snack e piatti semplici (50 ore) UF 12 - Tecniche di bartender e mixology (70 ore) UF 13 - Comunicazione e relazione con il cliente (30 ore) UF 14 - Tecniche di presentazione delle portate e di servizio al tavolo (40 ore) UF 15 - Tecniche di servizio al banco bar 4.0 (50 ore) UF 16 - La ristorazione sostenibile (20 ore) UF 17- Stage della durata di 320 ore in Pubblici Esercizi del territorio Orientamento (collettivo ed individuale) della durata di 30 ore
COMPETENZE PROFESSIONALI:	I partecipanti acquisiranno le competenze per poter operare al banco buffet e al servizio, collaborando nella preparazione semplice di pietanze, snack e bevande realizzando semplici menù per il ristorante ed il bar. Saranno in grado di realizzare il servizio di distribuzione di cibi e bevande, relazionandosi in maniera consona con la clientela, applicando le tecniche di servizio ai tavoli e al banco interpretando correttamente le esigenze della clientela. Potranno realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando correttamente le tecniche e gli strumenti a disposizione e scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate allo stile aziendale (scelta e realizzazione del menù, servizio al banco e al tavolino, etc.). Saranno in grado, infine, di stendere le comande e gli ordini in modo funzionale e di utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione di piatti di semplice fattura

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:	I partecipanti potranno lavorare all'interno di pubblici esercizi (bar, caffè, locali in generale) , più in generale, all'interno di attività di ristorazione
STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	Il corso prevede lo svolgimento di 900 ore totali, di cui n° 280 ore di aula, n° 270 ore di laboratorio; n° 30 ore di orientamento collettivo/individuale e n° 320 ore di stage in aziende del settore. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino dalle 09:00 alle 13:00 e/o in orario pomeridiano dalle 14:00 alle 18,00 dal lunedì al venerdì. Il calendario di dettaglio delle attività sarà comunicato ad inizio corso. La percentuale di frequenza obbligatoria è 70% di cui almeno il 50% di stage Il percorso è COMPLETAMENTE GRATUITO e prevede, per i partecipanti che otterranno l'attestazione finale prevista dal percorso (o che abbiano assolto la frequenza minima del 70%), l'erogazione di una INDENNITÀ DI FREQUENZA pari da € 3,50 per ora di formazione frequentata fino a un massimo di € 250. È prevista, inoltre, la possibilità di rimborso spese per gli spostamenti per chi proviene da un luogo distante oltre i 50 Km dalla sede di svolgimento del corso (rimborso spese per l'utilizzo di mezzi pubblici fino ad un max di €1,50 a viaggio A/R) e rimborso spese per il vitto per tutti gli allievi presenti alle lezioni che abbiano una durata superiore alle 6 ore (€2,00 a persona)
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	15 allievi
REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	Il percorso è rivolto a soggetti inattivi e/o disoccupati. I requisiti minimi di ingresso previsti sono: - Qualifica triennale di Istruzione e formazione Professionale (3EQF) Oppure - Compimento del diciottesimo anno di età In caso di partecipanti stranieri è richiesto il regolare permesso di soggiorno ed un livello minimo di conoscenza della lingua italiana di livello A2 del Quadro Comune di Riferimento Europeo. Nel caso in cui gli iscritti siano privi di certificazione, sarà effettuato un test preliminare di ammissibilità. Il 60% dei posti (8 su 15) è riservata a soggetti di genere femminile, il 10% a soggetti con disabilità fisiche e un altro 10% a cittadini extracomunitari.
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	da Marzo 2026 a Dicembre 2026
SEDE DI SVOLGIMENTO:	Il corso si svolgerà, per le lezioni teoriche, presso le aule di CESCOT PRATO - Via Pomeria, 71/b - 59100 Prato (PO). Le lezioni di pratica si svolgeranno all'interno di un laboratorio attrezzato individuato nel territorio pratese.
PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:	Al termine di tutte le Unità formative che articolano il corso di qualifica si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a valutare il raggiungimento degli apprendimenti. La valutazione sarà espressa in centesimi. La prova sarà ritenuta superata se la valutazione ottenuta sarà uguale o maggiore a 60/100. Al termine del corso si prevede un esame di qualificazione articolato nelle seguenti prove: - Prova tecnico-pratica - Colloquio Le prove permetteranno di verificare il possesso delle conoscenze e capacità che articolano le ADA della figura professionale di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande" (RRFP 412)
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 e distribuzione di pietanze e bevande" (RRFP 412) è previsto un esame finale. L'ammissione all'esame finale è subordinata alla frequenza minima obbligatoria pari alla frequenza di almeno il 70% del monte ore complessivo del percorso formativo e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage,

	oltre all'ottenimento di un punteggio medio almeno sufficiente (60/100) nelle verifiche intermedie.
RICONOSCIMENTO CREDITI:	Il riconoscimento di crediti avverrà, su espressa richiesta del partecipante, nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 988/2019 e s.m.i e ne rispetterà le modalità previste. La valutazione delle competenze al fine del loro riconoscimento quali crediti rispetto al percorso formativo sarà effettuata da apposita commissione sulla base della documentazione richiesta al candidato ed eventualmente integrata con colloquio e test scritto. Ogni allievo potrà richiedere il riconoscimento dei crediti compilando, in fase di iscrizione, un apposito modello
MODALITA' DI ISCRIZIONE	Le domande di iscrizione potranno essere presentate ENTRO IL 09/03/2026 secondo le seguenti modalità: - a mano: c/o la sede di CESCOT PRATO in via Pomeria, 71/b Prato in orario 8,30 - 12,30 dal lunedì al venerdì e 14,00 – 17,30 il lunedì, martedì e giovedì - e-mail: unico invio a formazione@confesercenti.prato.it La documentazione trasmessa tramite posta elettronica, dovrà essere inviata con un'unica mail ed i documenti dovranno essere inviati in formato pdf (non foto)
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	- Domanda d'iscrizione (scaricabile dal sito www.cescotprato.org) o da richiedere all'indirizzo mail formazione@confesercenti.prato.it - Copia del documento d'identità in corso di validità - Scheda Anagrafico – professionale aggiornata attestante lo stato di disoccupazione o inattività - Curriculum vitae datato, firmato e redatto in formato europeo. Per i cittadini non comunitari: permesso di soggiorno in corso di validità. Per i cittadini di madre-lingua non italiana: copia di idoneo titolo di studio e/o attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati che attestino la conoscenza della lingua italiana livello A2
Scadenza delle iscrizioni	09/03/2026 h. 16,00
Modalità di selezione degli iscritti	La selezione sarà effettuata solo nel caso in cui le domande d'iscrizione siano superiori al numero di posti previsti nel progetto. L'attenzione sarà focalizzata sui presupposti attitudinali alla professione oggetto del percorso, su eventuali conoscenze e capacità necessarie e, soprattutto, sulla motivazione al percorso in una prospettiva di sviluppo di un progetto di lavoro e di vita ed all'interesse specifico verso il settore della figura professionale. Sono previsti: - Analisi del curriculum (max. 10 punti su 100); - Test di cultura generale (max 30 punti su 100); - Colloquio motivazionale individuale con rilevazione di motivazioni alla candidatura, attitudine al ruolo, effettiva disponibilità alla frequenza ed interesse specifico verso la figura professionale in uscita (max. 60 punti su 100). A parità di punteggio sarà data precedenza alla maggiore età. La prova di selezione si intende superata qualora il punteggio sia pari ad almeno 60 punti su 100.
Informazioni:	- c/o gli uffici di CESCOT PRATO in via Pomeria, 71/b Prato in orario 8,30 -12,30 dal lunedì al venerdì e 14,00 – 17,30 il lunedì, martedì e giovedì.; - ai seguenti contatti: 057440291 – formazione@confesercenti.prato.it
Referente:	Dott.ssa Antonella Leporini 0574402993 mail: formazione@confesercenti.prato.it