

L'Agenzia Formativa **CHIANTIFORM ETS** (n. cod.accr. **OF0231**) capofila di A.T.S con partner COOP21 COOPERATIVA SOCIALE, LA STADERA COOPERATIVA SOCIALE, COMUNE DI RIGNANO SULL'ARNO, TRAVEL EXPERIENCE SRL, ROUGE GROUP C.P. SRL, FATTORIA LA LOGGIA SOCIETÀ AGRICOLA DI PAOLO BARTOLI E IVANA NATALI S.S., ADECCO FORMAZIONE SRL, in attuazione dell'Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per progetti rivolti a persone giovani disoccupate e inattive – TALENTI IN AZIONE a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, approvato con D.D. 23703 del 30/10/2023 e ss.mm., a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D. n. **28633** del **12.12.2024**, del progetto acronimo **Talent Reloaded** titolo **Percorsi Formativi ed Esperienziali alla scoperta dei propri talenti** (codice progetto **318097**) organizza il percorso formativo

Introduzione al mestiere di cuoco

matricola 2024LM2031

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 Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:	<p>Il presente corso, mira ad introdurre i destinatari alla professione di cuoco /aiuto cuoco prendendo a riferimento le UC 1708 Trattamento delle materie prime e dei semilavorati e UC 1710 Preparazione estrapolati piatti dalla figura professionale Addetto al servizio di accoglienza, all'acquisizione di prenotazioni, alla gestione dei reclami ed all'espletamento delle attività di segreteria amministrativa</p> <p>UF Materie prime, elementi di merceologia e gestione magazzino e strumenti ICT UF Tecniche di cucina 1 (preparazione, semilavorati e piatti freddi) UF Tecniche di cucina 2 (cottura e mise en place) UF Sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro</p>
COMPETENZE PROFESSIONALI:	I contenuti della formazione sono calibrati sulle tecniche di base di cucina con particolare attenzione alla tradizione culinaria toscana, la preparazione di semilavorati e piatti freddi e la gestione approvvigionamenti e scorte e gli strumenti ICT a supporto della gestione dei processi.
SBOCCHI OCCUPAZIONALI:	Il percorso è orientato all'acquisizione di conoscenze e competenze utili a contesti lavorativi dei Servizi di cucina
STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	<p>Il corso prevede n°80 ore totali, di cui n°30 ore di aula, n° 50 ore di laboratorio e n°0 ore di stage in aziende del settore (se previsto).</p> <p>Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì come da calendario stilato e consegnato ad avvio percorso. La percentuale di frequenza obbligatoria è 70%. È prevista un'indennità di frequenza pari a € 3,50 per ora di formazione fino a un massimo di € 250 euro per allievo per il solo primo corso frequentato nell'azione 1 per il solo primo percorso frequentato nell'ambito dell'azione 2, purché l'allievo frequenti almeno il 70% del percorso stesso.</p>
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	12
REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	Giovani da 18 a 34 anni disoccupati/e, inattivi/e. In caso di cittadini stranieri è richiesto un livello A2 di conoscenza della lingua italiana.
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	MAGGIO 2025-LUGLIO 2025
SEDE DI SVOLGIMENTO:	C/O Si Chef – Str. Spoiano,1 – Barberino Tavarnelle
CERTIFICAZIONE FINALE:	Dichiarazione degli apprendimenti

RICONOSCIMENTO CREDITI:	Ai soggetti interessati, potranno essere riconosciuti crediti formativi in ingresso secondo quanto previsto dalla DGR 988/2019 e ss.mm.ii.
MODALITA' DI ISCRIZIONE	Le domande di iscrizione potranno essere presentate nelle seguenti modalità: - a mano presso gli uffici e negli orari indicati - via e-mail all'indirizzo info@chiantiform.it Il soggetto che invia la domanda via email è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza indicata
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	- Domanda d'iscrizione su format regionale (scaricabile all'indirizzo web: www.chiantiform.it) - Documento di identità in corso di validità (per gli stranieri permesso di soggiorno valido); - Attestazione livello A2 della lingua italiana (per i cittadini stranieri).
Scadenza delle iscrizioni	09/05/2025
Modalità di selezione degli iscritti	Qualora le domande ammissibili superino il numero massimo previsto, i soggetti attuatori procederanno ad una selezione, in data 13/05/2025, nel seguente modo: - Prova scritta (domande chiuse e/o risposta multipla) finalizzato ad accertare le caratteristiche dei candidati compatibili con i percorsi formativi a catalogo atto a fornire indicazioni in merito all'attitudine al ruolo per tutti gli iscritti; - Colloquio motivazionale teso a valutare il candidato rispetto a più dimensioni personali: verificare il grado di motivazione a frequentare il corso
Informazioni:	CHIANTIFORM ETS Via della Libertà 57 Comune San Casciano V.P. cap 50026 prov Fi, dal lunedì al venerdì dalle 09:00 alle 13:00 e/o dalle 14:00 alle 16:00 – tel. 055-8294624 e-mail info@chiantiform.it
Referente:	Dorina Lile d.lile@chiantiform.it

