

TOSCANA FORMAZIONE accreditamento regionale n°OF227, in partenariato con HEIMAT SERVIZI AMBIENTALI SOCIETÀ COOPERATIVA accreditamento regionale n°OF0264, CENTRO DI ISTRUZIONE PROF. AGRICOLA E ASSISTENZA TECNICA DELLA PROVINCIA DI GROSSETO accreditamento regionale n°OF0150, ISTITUTO PARINI SRL accreditamento regionale n° OF0349, CAT ASCOM MAREMMA SRL accreditamento regionale n°OF0327, APAB APS accreditamento regionale n°OF0283, BIO CONSULT FORMAZIONE srl accreditamento regionale n° OF0021a seguito dell'approvazione da parte della Regione Toscana con D.D. n. 1763 del 31/01/2023 organizza il seguente corso formativo :

AVVISO RESKILLING ZONA TERRITORIALE: GROSSETO

Denominazione corso “PRODUZIONE AZIENDALE - DALLA TRASFORMAZIONE ALLA VENDITA DI PRODOTTI” (UC 1055) “PREPARAZIONE PIATTI” (UC 1826)

Codice Progetto 9011445, n. edizioni 1 – Matricola 20222A91210

DESTINATARI: N. da 8 a 11 ALLIEVI

Il corso è promosso nell'ambito di GiovaniSì, il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI: L'obiettivo formativo generale del corso è fornire un set di competenze specialistiche aggiornate e immediatamente operative, tale da consentire ai soggetti formati di svolgere in piena autonomia l'attività di valorizzazione delle produzioni tipiche locali anche attraverso la proposta di menù tradizionali e innovativi.

Indirizzato a trasferire conoscenze e capacità particolarmente utilizzabili negli agriturismi, il percorso è volto al rilascio di certificato di competenze riferito alle Aree di attività **Produzione aziendale - dalla trasformazione alla vendita di prodotti** (Uc 1802), afferente alla figura regionale di *Addetto agli interventi tecnici ed agronomici sulle coltivazioni e alla gestione di impianti, macchine ed attrezzature* e **Preparazione piatti** (Uc 1710), afferente alla figura regionale di *Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti*, entrambe di livello III EQF. A esse si aggiungono alcune capacità/conoscenze mirate al rafforzamento delle competenze digitali.

Il percorso si sviluppa nelle seguenti unità formative:

1. Tecniche di trasformazione artigianale, stoccaggio, conservazione dei prodotti agricoli 35 ore
2. La qualità dei prodotti 15 ore
3. Normativa su igiene e qualità dei prodotti agricoli 10 ore
4. Tecniche di vendita 15 ore
5. Tradizioni, storia e prodotti dell'enogastronomia locale 10 ore
6. Alimenti, alimentazione e dietologia 10 ore
7. Tecniche professionali di cucina 15 ore

8. Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 8 ore

9. DigComp 14 ore

10. UF stage 80 ore

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:

Il corso prevede n°162 ore di aula/laboratorio, di cui 8 di orientamento collettivo e n°80 ore di stage in aziende del settore. Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.

La percentuale di frequenza obbligatoria è 70% di cui almeno 50% di stage.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI:

Queste le performance previste

UC 1802 – Produzione aziendale - dalla trasformazione alla vendita di prodotti: Effettuare la trasformazione dei prodotti primari dell'azienda ed eseguire le operazioni di confezionamento, conservazione, stoccaggio e vendita-

UC 1710 - Preparazione piatti: Preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati.

COMPETENZE DIGITALI

Le capacità/conoscenze aggiuntive riguardano il rafforzamento delle competenze digitali e all'utilizzo delle tecnologie informatiche, in attuazione degli standard previsti da DigComp 2.1, "Il quadro di riferimento per le competenze digitali dei cittadini". Le competenze digitali vengono fornite mediante una UF dedicata denominata "DigComp".

POSSIBILI SBocchi OCCUPAZIONALI:

Il principale sbocco lavorativo del corso è quello degli agriturismi, in cui i discenti potranno far valere specifiche

competenze nel campo della cucina (con particolare attenzione alla esecuzione e rivisitazione dei piatti tradizionali) e della valorizzazione e vendita dei prodotti tipici locali.

BENEFICIARI DEL PERCORSO FORMATIVO

- Beneficiari di ammortizzatori sociali in costanza di rapporto di lavoro: le specifiche categorie di lavoratori sono individuate dalla Legge di Bilancio 2022 (legge n. 234/2021, art. 1, comma 200);
- Beneficiari di ammortizzatori sociali in assenza di rapporto di lavoro: disoccupati percettori di NASPI o DIS-COLL;
- Beneficiari di sostegno al reddito di natura assistenziale: percettori del Reddito di cittadinanza;
- Lavoratori fragili o vulnerabili: giovani NEET (meno di 30 anni), donne in condizioni di svantaggio, persone con disabilità, lavoratori maturi (55 anni e oltre);
- Disoccupati senza sostegno al reddito: disoccupati da almeno sei mesi, altri lavoratori con minori opportunità occupazionali (giovani e donne, anche non in condizioni di fragilità), lavoratori autonomi che cessano l'attività o con redditi molto bassi;
- Lavoratori con redditi molto bassi (i cosiddetti working poor): il cui reddito da lavoro dipendente o autonomo sia inferiore alla soglia dell'incapienza secondo la disciplina fiscale.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO COME DA NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

Compimento del 16° anno di età e assolvimento dell'obbligo di istruzione e formazione o compimento del 18° anno di età. Per gli stranieri si richiede la conoscenza della lingua italiana almeno di livello A2 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER)..

RICONOSCIMENTO CREDITI: E' ammesso su istanza dei candidati il riconoscimento dei crediti in ingresso al percorso secondo le modalità e le procedure di cui alla Dgr n. 988/19 e ss.mm.ii "Discipline per l'attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal Regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002

INDENNITÀ DI FREQUENZA:

Per la partecipazione ai percorsi è prevista una specifica indennità ai soggetti disoccupati over 55 anni (coloro che al momento dell'iscrizione ai percorsi hanno compiuto 55 anni). Sono in ogni caso esclusi dall'indennità i percettori di reddito di cittadinanza, i beneficiari di ammortizzatori sociali a seguito di disoccupazione involontaria o in costanza di rapporto di lavoro ai sensi della normativa vigente. Tale indennità, erogata ai partecipanti aventi diritto al termine del progetto, è pari ad € 3,50 euro/corso (calcolata sulle sole ore di aula e FAD sincrona) a titolo di indennità di frequenza. L'indennità di frequenza è corrisposta solo a chi ha ottenuto l'attestazione finale prevista dal percorso frequentato, per il solo primo percorso frequentato, nel limite massimo di euro €250 ed in ogni caso nella misura resa possibile dall'importo disponibile. L'indennità sarà corrisposta al momento in cui

i percorsi del catalogo saranno conclusi e sarà determinata la platea degli aventi diritto; questo potrà avvenire anche a distanza di tempo dal termine del corso.

ENTE ESECUTORE E SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO:

CIPA-AT - Centro di istruzione prof. agricola e assistenza tecnica della provincia di Grosseto - Via Monte Rosa 182 - Grosseto.

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:

Le prove di verifica finali saranno organizzate attraverso la realizzazione di due diverse tipologie di prove di verifica:

Prova pratica o di simulazione: max 3 ore

Prova orale: colloquio individuale di approfondimento max 20 minuti per ciascun discente

Entrambe le prove saranno utilizzate per la verifica delle conoscenze e delle competenze delle due Ada oggetto di esame.

Sono ammessi a sostenere l'esame i partecipanti che abbiano frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo del percorso formativo e all'interno di tale percentuale almeno il 50% di ore di stage, e abbiano ottenuto un voto di ammissione di almeno 60/100,

CERTIFICAZIONE FINALE:

Alla fine delle attività, sarà rilasciato un Attestato di Certificazione delle competenze relativo alle UC 1802 - Produzione aziendale - dalla trasformazione alla vendita di prodotti e UC 1710 - Preparazione piatti.

Per gli allievi che non supereranno l'esame di certificazione delle competenze o per chi interromperà il percorso verrà rilasciata una dichiarazione degli apprendimenti, ai sensi della Dgr n. 988/19 e ss.mm.ii. E' inoltre prevista una dichiarazione degli apprendimenti relativi alla UF DigComp.

INFORMAZIONI: il corso è finanziato con i fondi del PNRR, tramite il programma GOL.

ISCRIZIONI

Fase 1 - ACCESSO AL PROGRAMMA GOL: coloro che sono interessati ad iscriversi al corso debbono effettuare l'iscrizione al programma GOL esclusivamente presso i Centri per l'Impiego del territorio toscano (<https://www.regione.toscana.it/-/recapiti-e-orari-degli-uffici-sul-territorio>). Presso il Centro per l'Impiego prescelto ogni beneficiario sarà indirizzato verso uno specifico percorso sulla base degli esiti dell'orientamento. Qualora indirizzato verso le misure 2 Upskilling e 3 Reskilling, il beneficiario potrà iscriversi ad un corso di formazione, rispettivamente di Upskilling (aggiornamento) o Reskilling (riqualificazione), passando pertanto alla fase 2 descritta di seguito.

Fase 2 - ISCRIZIONI AL CORSO: nella fase due il beneficiario potrà iscriversi al corso presente nelle misure 2 Upskilling o 3 Reskilling verso le quali è stato indirizzato. Per l'effettuazione della fase 2 il beneficiario potrà recarsi presso un Centro per l'Impiego o presso un'Agenzia per il lavoro.

(https://www.regione.toscana.it/documents/10180/22570120/Elenco%20Agenzia%20approvate%2016_gennaio_2023/d65c389a-a6d7-6fbd-b577-88657897b566).