

L'Agenzia Formativa TOSCANA FORMAZIONE srl (n. cod. accr. OF0227) capofila di A.T.I con STUDIO MPS FORMAZIONE S.R.L. (n. cod. accr. OF0248) e IL CATRINO DI BERTI FRANCO SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA, in attuazione dell'**Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per progetti formativi finalizzati all'inserimento lavorativo di cui alla Misura G del Patto per il Lavoro in Toscana, approvato con D.D. n. 15992/2025 a valere sui fondi Patto Lavoro**, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D. 4372 del 24 febbraio 2026, del progetto **T3 - Terra, Tavola e Turismo: competenze integrate per lo sviluppo rurale** codice 324676, organizza il corso di qualifica

Approvvigionamento materie prime (UC1703) - Predisposizione di menù semplici (UC 1696) - Preparazione piatti (UC 1710)

matricola 2025LM1360

di 330 ore per 15 allievi disoccupati o inattivi

Scadenza iscrizioni 14 settembre 2026 - Sede di svolgimento: Livorno

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:	Il corso copre tre Aree di attività/Unità di competenze della figura professionale Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (n. 413 del Repertorio Regionale), consentendo di acquisire ampie e approfondite conoscenze e capacità per operare come aiuto cuoco all'interno di varie tipologie di cucine professionali, coadiuvando lo chef nella scelta delle materie prime e nella preparazione e cottura dei piatti e potendo operare con una crescente autonomia. Il percorso si sviluppa nelle seguenti unità formative: 1. Approvvigionamento, conservazione e stoccaggio delle materie prime (20 ore); 2. Merceologia alimentare (20 ore); 3. Igiene e legislazione igienico (sanitaria (10 ore); 4. Sicurezza sul lavoro, primo soccorso e antincendio (10 ore); 5. La ristorazione sostenibile (10 ore); 6. Elementi di dietetica e scienza dell'alimentazione (15 ore); 7. Prodotti enogastronomici del territorio: storia, caratteristiche, utilizzi e abbinamenti (10 ore); 8. Organizzazione dell'ambiente di lavoro e servizi (15 ore); 9. Predisposizione dei menù (15 ore); 10. Tecniche di presentazione delle portate (10 ore); 11. Tecniche di Cucina 1 - Preparazione piatti caldi (15 ore); 12. Tecniche di cucina 2 - Preparazione piatti freddi (15 ore); 13. Tecniche di cucina 3 - Dessert (10 ore); 14. La cucina street food (5 ore); 15. Comunicazione in lingua inglese (15 ore); 16. Competenze digitali (15 ore); 17. Stage (120 ore).
COMPETENZE PROFESSIONALI:	I partecipanti saranno in grado di - Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali - Allestire menu semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento, l'offerta stagionale ed il costo dei piatti proposti - 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 preparata
SBOCCHI OCCUPAZIONALI:	Per la loro ampiezza e completezza, le competenze acquisite permettono di trovare occupazione in tutte le tipologie di cucine: dai ristoranti agli agriturismo, dalle aziende di catering alle rosticcerie e ai food trunk.
STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	Il corso prevede 330 ore totali, di cui 90 ore di aula, 120 ore di laboratorio e 120 di stage. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino e/o pomeridiano dal lunedì al venerdì. Il calendario verrà comunicato agli allievi prima dell'inizio del corso. La percentuale di frequenza obbligatoria è del 70% e all'interno di tale percentuale almeno il 50% di ore di stage.
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	15. E' prevista una riserva di 8 posti per le donne, 2 per soggetti con disabilità fisiche e 2 per cittadini extracomunitari.
REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	Il percorso formativo è rivolto a soggetti inattivi e/o disoccupati, che hanno compiuto i 18 anni di età oppure in possesso di qualifica triennale di Istruzione e Formazione Professionale (3 EQF). I cittadini non UE devono essere in possesso di regolare permesso di soggiorno per

	studio/formazione professionale. I cittadini stranieri devono avere competenze certificate di lingua italiana a livello A2. In mancanza di tale certificazione dovranno superare una prova di ingresso consistente in una prova scritta e un colloquio.
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	Da settembre 2026 a febbraio 2027.
SEDE DI SVOLGIMENTO:	Presso Toscana Formazione, Via A. Nicolodi 46 - Livorno
PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:	L'esame finale si svolgerà attraverso la realizzazione di due diverse tipologie di prove: - Prova pratica o di simulazione - Colloquio individuale di approfondimento Le prove saranno utilizzate per la verifica delle conoscenze e delle competenze delle tre 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 di un punteggio medio almeno sufficiente (60/100) nelle verifiche intermedie.
CERTIFICAZIONE FINALE:	Certificazione di competenze per le Ada/Uc: - Approvvigionamento materie prime (UC1703) - Predisposizione di menù semplici (UC 1696) - Preparazione piatti (UC 1710) È altresì previsto il rilascio di dichiarazione degli apprendimenti in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo.
RICONOSCIMENTO CREDITI:	E' ammesso su istanza dei candidati il riconoscimento dei crediti in ingresso secondo le modalità e procedure di cui alla DGR n.988/2018 e s.m.i. "Disciplinare per l'attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal Regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002".
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	Sarà possibile iscriversi inviando il modulo, da richiedere a info@toscanaformazione.net, con le seguenti modalità: - Per mail a info@toscanaformazione.net o per PEC all'indirizzo comunicazioni@pec.toscanaformazione.net Per posta raccomandata RR all'indirizzo Toscana Formazione, via della Fontina 2 - 53043 Chiusi (SI) - Non fa fede il timbro postale.
DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA DI ISCRIZIONE	Le domande di iscrizione, debitamente compilate, sottoscritte e corredate di copia di un documento di identità, di un Curriculum Vitae personale, del codice fiscale e permesso di soggiorno (se stranieri non UE) in corso di validità
SCADENZA DELLE ISCRIZIONI	14 settembre 2026.
MODALITÀ DI SELEZIONE DEGLI ISCRITTI	La eventuale selezione degli iscritti è prevista solo nel caso in cui il numero delle domande pervenute sia superiore al numero dei posti disponibili (15 posti) e si svolgerà, secondo la normativa stabilita dalla dgr 610/23, attraverso 1) Analisi del curriculum, 2) Test di cultura generale, 3) Colloquio motivazionale individuale
INDENNITÀ DI FREQUENZA	È prevista l'erogazione di un'indennità di frequenza pari ad € 3,50 euro per ora di formazione per ciascun allievo (inclusa eventuale FAD sincrona, al netto delle ore di FAD asincrona e stage), fino a un massimo di 250 euro per allievo. L'indennità di frequenza è erogata per un solo percorso frequentato, nell'ambito dello stesso progetto e secondo gli importi previsti dall'avviso. Il soggetto attuatore procede al pagamento delle indennità solo alla conclusione del percorso frequentato, secondo i vincoli sopra definiti. E' previsto per tutti i partecipanti un rimborso spese per il vitto e per gli spostamenti, con le modalità previste dalla dgr 610/23 (Disposizioni per la gestione degli interventi oggetto di sovvenzioni a valere sul PR FSE+ 2021-2027)
INFORMAZIONI:	Tel. 3756844486 o 3466066513 – email: info@toscanaformazione.net
REFERENTE:	Andrea Cerini– cerini@toscanaformazione.net - 346 60665613