

La Regione Toscana e l'Agencia formativa CDC, codice accreditamento OF0290, in partenariato con CPIA 1 Grosseto, codice accreditamento IS0047, promuovono il corso di qualifica a frequenza gratuita denominato

## **AIUTO CHEF**

approvato con D.D. 8384 del 29/05/2020 e ammesso a finanziamento con D.D. 11436 del 14/07/2020

**Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020 e rientra nell'ambito di Giovanisì ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.**

Il progetto risponde alla richiesta di operatori qualificati espressa dalle aziende del settore, che premia soprattutto il target di giovanissimi. L'intervento è stato calibrato su competenze e conoscenze emergenti della figura professionale, prestando particolare riguardo ad argomenti particolarmente richiesti quali cucina di base, cucina vegana/vegetariana, cucina del territorio e cucina per celiaci, finger food, ma anche attenzione alla tradizione e alla cultura che contraddistinguono i servizi toscani. Le competenze che servono sono trasversali: formazione tecnica, conoscenza della cucina e del mondo dei vini, conoscenza e utilizzo dei prodotti e delle risorse agroalimentari e vitivinicole del territorio, conoscenza e valorizzazione delle eccellenze produttive locali, cura della relazione con il cliente, conoscenza della lingua inglese, capacità di utilizzare gli strumenti informatici e le potenzialità offerte dalla rete internet.

### **Sbocchi occupazionali**

Insieme al CPIA 1 Grosseto, ai sostenitori (associazioni di categoria) e con il coinvolgimento diretto di aziende della ristorazione nella rilevazione del fabbisogno professionale e nella definizione degli obiettivi, abbiamo individuato i contenuti formativi che permettessero lo sviluppo di prestazioni professionali adeguate all'attuale realtà occupazionale del settore; lo sviluppo di queste competenze vuole essere il mezzo per raggiungere l'obiettivo finale del percorso: consentire l'effettivo inserimento dei partecipanti in aziende della ristorazione commerciale e collettiva.

### **Numero di partecipanti e requisiti di accesso**

15 partecipanti con riserva minima garantita per 9 ragazze; giovani di età inferiore ai 18 anni in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, che non sono iscritti a scuola, che non lavorano e che non seguono corsi di formazione o aggiornamento professionale, già registrati al Programma Garanzia Giovani, in possesso del Patto di Attivazione (patto di servizio) sottoscritto con il competente Centro per l'Impiego e che hanno assolto l'obbligo di istruzione, ovvero hanno frequentato la scuola per almeno 10 anni, e sono fuoriusciti dal sistema scolastico. Per tutti i candidati di madrelingua non italiana sarà valutata la conoscenza della lingua italiana corrispondente al livello A2.

### **Modalità di iscrizione**

Le domande di ammissione al corso, previa compilazione dell'apposito modello, dovranno essere presentate presso la sede dell'Agencia formativa CDC dall'interessata/o accompagnata/o da chi detiene la patria potestà con i seguenti documenti: documento di identità valido del minore e del genitore/tutore legale, codice fiscale, Diploma di Licenza Media o Certificazione delle competenze attestante i 10 anni di istruzione, Patto di servizio in corso di validità che attesti l'iscrizione al Programma Garanzia Giovani, permesso di soggiorno (se stranieri non UE).

Le domande dovranno pervenire entro e non oltre il termine di scadenza previsto.

### **Modalità di selezione**

Qualora il numero dei candidati ammissibili fosse superiore di oltre il 20% ai posti disponibili sarà effettuata una selezione articolata sulla somministrazione di un test psicoattitudinale e su un colloquio individuale.

### **Riconoscimento di crediti formativi in ingresso**

Il progetto prevede la possibilità di riconoscimento dei crediti formativi, in particolare per quanto attiene le competenze di base (4 Assi), dove il riconoscimento sarà definito su base documentale, acquisendo le relative certificazioni rilasciate dalle scuole medie superiori.

### **Periodo di svolgimento e obbligo di frequenza**

Il corso si svolgerà a Grosseto in aula e laboratorio da febbraio 2021 a luglio 2022 e avrà una durata di 2100 ore (1300 ore aula e laboratorio, 800 ore stage aziendale). Saranno ammessi all'esame finale i corsisti che avranno frequentato almeno il 70 % delle ore del corso e, all'interno di questa percentuale, almeno il 50% delle ore previste per l'attività di stage.

### **Prove finali e titolo conseguito**

Attestato di Qualifica, livello 3 EQF, previa superamento delle prove d'esame finalizzate a verificare la capacità di sviluppare le performance relative alle sei ADA/UC in cui è articolata la figura di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti".

### **Informazioni**

Presso Agencia formativa C.D.C. in via Pergolesi 13 a Grosseto - tel. 0564/415095 - email [cdc@ouverure.it](mailto:cdc@ouverure.it)

**Termine per le iscrizioni 6 febbraio 2021**