



Avviso approvato dalla Regione Toscana con D.D. 8883/2023. Progetto approvato con D.D. 21797/2023 e finanziato con D.D.4237 del 28.02.2024. Progetto realizzato nel territorio di Firenze da La Base s.c. a r.l. (OF0178) e Agenzia formativa Comune di Firenze (OF0122)

Titolo del corso/attività		Formazione e Istruzione per una Ristorazione Sostenibile e il Turismo			
Tipo di attività		x qualifica certificato di competenze			
Figura professionale		Operatore della ristorazione indirizzo preparazione alimenti e allestimento piatti con integrazione Competenze tecnico professionali connotative dell'indirizzo Lavorazione e Produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno della figura di Operatore delle Produzioni			
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)		<p>Alla fine del percorso l'allievo dovrà essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali; - Conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc.), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi; - Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti; - 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. <p>Sbocchi occupazionali L'OPERATORE DELLA RISTORAZIONE Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente sia nelle imprese di media e grande dimensione (aziende di ristorazione collettiva: mense aziendali, scolastiche, ospedaliere; strutture alberghiere con servizio ristorante o grandi ristoranti strutturati) che in contesti di piccole imprese (trattorie, pizzerie e piccoli ristoranti in genere). Soprattutto in contesti di micro impresa, la figura coincide con il titolare. Per le imprese con attività caratterizzata da forte stagionalità anche il contratto applicato a questa figura professionale assume le caratteristiche stagionali</p>			
Contenuti didattici		<p>COMPETENZE BASE: Comunicazione/ Italiano; Arte e creatività; Lingua Inglese; Lingua Spagnola; Matematica; Scienza e Ambiente; Multimedia; Storia e Geografia; Lavoro e Azienda; Costituzione e Cittadinanza; Attività Motorie; P.E.I (Progetti Educativi Integrati)</p> <p>COMPETENZE RICORSIVE PER IL LAVORO: Organizzazione dei luoghi di lavoro; Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro; Principi di comunicazione; Strumenti e Attrezzature; Merceologia, Processi di approvvigionamento e conservazione.</p> <p>COMPETENZE CARATTERIZZANTI DEL SETTORE RISTORAZIONE: Storia e cultura dell'arte culinaria, Scienza e tecnologia della produzione alimentare, Scienza della nutrizione, Laboratorio di composizione menu, Laboratorio di panificazione, pasta e pasticceria, Sala e vendita, Diritto e tecniche amministrative delle imprese ristorative, Principi di promozione e management delle imprese ristorative</p> <p>ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO: Impresa Formativa Simulata (I anno); Tirocinio in azienda (II e III anno).</p>			
Durata complessiva:	2970 ore	formazione in aula/laboratorio	2170 ore di cui 30 di accompagnamento	Stage	800 ore
Periodo di svolgimento		Settembre 2024 – Giugno 2027			
Calendario settimanale		Dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 14:00 - la frequenza è obbligatoria			
Sede di svolgimento		Centro di Formazione professionale del Comune di Firenze – via Assisi, 20 - Firenze			
Numero di partecipanti previsto		Max. 15 allievi			

	In presenza di alunni con disabilità certificata ai sensi della Legge 104/92, il numero complessivo di iscritti può essere ridotto a 12 iscritti.
Requisiti di accesso dei partecipanti	Giovani di età inferiore ai 18 anni in possesso del titolo conclusivo del primo ciclo di istruzione. I giovani di età inferiore ai 18 anni che non hanno conseguito o non sono in grado di dimostrare di aver conseguito il titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, possono essere ammessi purché vengano inseriti in un percorso finalizzato al conseguimento della licenza media in contemporanea con la frequenza del corso leFP; la licenza media dovrà essere conseguita dall'allievo/a nell'anno scolastico e formativo precedente a quello di ammissione all'esame di qualifica del corso leFP. Gli allievi stranieri devono essere in regola con il permesso di soggiorno e possedere un livello di conoscenza della lingua italiana A2 come da Quadro Comune Europeo di Riferimento per Lingue (QCER)
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso	Sulla base di richiesta dell'interessato e presentazione di evidenze documentali potranno essere riconosciuti crediti in ingresso.
Verifiche e certificazione finali	A seguito di superamento dell'esame finale (test + due prove tecnico-pratiche professionali + colloquio) verrà rilasciata la qualifica di <i>"Operatore ai servizi di ristorazione"</i> indirizzo <i>Preparazione alimenti e allestimento piatti</i>
Modalità di iscrizione	Le domande di iscrizione vengono redatte su apposito modulo scaricato dal sito www.labase.it e/o reperibili c/o La Base, via Leoncavallo 15/2 - FI tel. 055 289977 – 055 2699241 o c/o Centro di Formazione Professionale Comune di Firenze, via Assisi 20 tel. 055 229510 – 055 2207373 Orario: 9-13 e 14.30-16.30, dal lunedì al venerdì. Le iscrizioni possono essere consegnate a mano presso i nostri uffici oppure inviate via mail all'indirizzo info@labase.it complete della documentazione richiesta. Le domande pervenute oltre la data di scadenza o incomplete non potranno essere ammesse.
Eventuali agevolazioni previste per la partecipazione al corso	Non previste
Scadenza delle iscrizioni	6 settembre 2024
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	Fotocopia del documento di identità e del codice fiscale sia dell'allievo che del genitore – permesso di soggiorno per gli allievi stranieri.
Modalità di selezione degli iscritti	Qualora il numero delle domande superi quello dei posti previsti, si procederà a selezione sulla base di un colloquio motivazionale.
Informazioni:	La Base: via Leoncavallo 15/2, FI, tel. 055 289977 – 055 2699241 e.mail: info@labase.it Orario: 9-13 e 14.30 -16.30, dal lunedì al giovedì; 9-13 venerdì CFP: via Assisi 20, FI, tel. 055 229510 – 055 2207373 e.mail: cfp.rt@comune.fi.it Orario: 8.30-13 dal lunedì al venerdì; martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17
Referenti:	Per La Base: Paola Pugliese – per Agenzia Formativa comune di Firenze: Elisabetta Bencini

Il corso è interamente gratuito, in quanto finanziato con le risorse FSE+ 2021/2027 e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

N.B. = I dati relativi all'organizzazione del Corso possono subire variazioni.

Progetto realizzato da



In partenariato con

