



# REGIONE TOSCANA

Direzione Istruzione e Formazione  
Settore Gestione, Rendicontazione e Controlli per gli Ambiti Territoriali di Pisa e Siena

**EUROBIC TOSCANA SUD**  
codice di accreditamento regionale OF0280  
in partenariato con C.P.I.A. 1 SIENA – POGGIBONSI (IS0029)

Realizzato con il concorso finanziario dell'Unione Europea, della Repubblica Italiana e della Regione Toscana, organizza un CORSO finanziato con Decreto Dirigenziale della Regione Toscana N. 1375 del 28/01/2020

## PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE PER ADULTI DISOCCUPATI

*nell'ambito del progetto:*

**ECO - MENU. LE NUOVE FRONTIERE DELL'OCCUPAZIONE IN CUCINA A SIENA**

*per la qualifica di:*

**ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE  
MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI  
3EQF**

**di n. 904 ore (di cui n. 360 ore di stage) per n. 15 allievi di cui 50% donne  
ATTIVITA'**

Asse C – Istruzione e formazione - C.3.1.1.B) Formazione per l'inserimento lavorativo, in particolare a livello territoriale e a carattere ricorrente

Il corso è **interamente gratuito** in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020

### Descrizione sintetica

**ECO - MENU** si pone come obiettivo formativo generale quello di far conseguire ai partecipanti un titolo per avvicinarli al mondo del lavoro, favorendone l'occupazione attraverso acquisizione di competenze tecnico-professionali e chiave .

Il percorso mira a far conseguire la Qualifica professionale di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti ", di III livello rispetto all'European Qualification Framework. Questi gli obiettivi formativi standard espressi in performance che ogni corsista dovrà dimostrare di possedere per ottenere la certificazione:

- ⊕ 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 FRESCI (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
- ⊕ 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
- ⊕ SVOLGERE LE OPERAZIONI DI LAVORAZIONE DELLE MATERIE PRIME NECESSARIE ALLA PREPARAZIONE DEI PIATTI A SUPPORTO E SECONDO LE INDICAZIONI FORNITE DAL CUOCO.



## Data inizio attività – data fine attività

Dicembre 2021 – Ottobre 2022

## Requisiti richiesti alla data di scadenza del presente bando

- aver adempiuto all'obbligo di istruzione;
- essere *Inattive/i, inoccupate/i, disoccupate/i*
- essere residenti o domiciliate/i in un comune della Regione Toscana;
- avere oltre i 18 anni di età. Nell'ottica dell'integrazione dei sistemi istruzione, formazione e lavoro;
- essere iscritti ad uno dei Centri per l'Impiego (CPI) della Regione Toscana.

Requisiti per gli iscritti stranieri, oltre al possesso di un livello idoneo di lingua italiana, ovvero A2:

per le persone straniere, affinché possano efficacemente partecipare al percorso di formazione e conseguire il successo formativo, quindi la certificazione di competenze, occorre il possesso almeno del livello A2 del QCER (vedi B.2.3.2 Requisiti minimi di ingresso al percorso formativo).

Il requisito del possesso del livello A2 si intende assolto in questi casi:

- Aver compiuto almeno gli studi dell'obbligo in Italia (è sufficiente almeno il titolo di diploma secondaria di I grado – licenza media);

oppure se il percorso di studi non è fatto in Italia

- Esibizione del Certificato del conseguimento del livello A2 prodotto da uno dei quattro Enti Certificatori riconosciuti dal Ministero degli Affari Esteri e dal Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca;
- dimostrazione che si sta frequentando un corso di studi in un'università italiana, statale o non statale legalmente riconosciuta, un dottorato o un master universitario;
- aver frequentato con successo uno dei corsi organizzati da uno dei Centri Provinciali per l'Istruzione degli Adulti - CPIA (ex Centri Territoriali Permanenti - CTP) finalizzati almeno al raggiungimento del livello A2. In questi casi il certificato viene acquisito ed archiviato in copia nel dossier personale, insieme a domanda di iscrizione, documento di identità e permesso di soggiorno.
- In caso invece non vi siano le condizioni di cui sopra, si procederà a idoneo accertamento attraverso prove di ascolto, comprensione, produzione scritta e orale. L'accertamento sarà programmato e organizzato insieme alla commissione dei nuclei di selezione per l'accertamento delle competenze e realizzato attraverso risorse umane e strumentali messe a disposizione dal partner CPIA.

- Possesso di regolare permesso di soggiorno che consenta l'attività oggetto;

## Documenti richiesti per l'iscrizione al corso

- 1) domanda di ammissione da compilarsi sul modello unificato della Regione Toscana;
- 2) documento di identità e, per i cittadini stranieri, **certificato di soggiorno**;
- 3) autocertificazione attestante lo stato e il tempo di disoccupazione; in alternativa certificazione rilasciata dal Centro per l'impiego
- 4) autocertificazione titolo di studio;
- 5) dichiarazione di valore in loco o legalizzazione dei titoli di studio conseguiti all'estero.
- 6) Curriculum vitae

## Selezione dei partecipanti

In caso il numero degli idonei sia superiore a 15, si procederà ad una selezione che comprenderà:

- a) Test scritto attitudinale;
- b) Valutazione del cv (esperienze formative e lavorative coerenti con il progetto);
- c) Colloquio strutturato per verificare motivazione e approfondire il curriculum del candidato.

La valutazione di ogni prova è in /100 e la soglia di superamento delle 3 prove è 60/100.

NOTA. Il 50% è riservato a donne (n°8 su 15 Iscrizioni) che saranno ammesse prioritariamente previo raggiungimento livelli di sufficienza.



## Riconoscimento crediti in ingresso

Il progetto prevede il riconoscimento dei crediti in ingresso a seguito di adeguata documentazione da presentare prima dell'inizio del corso ai sensi della vigente Normativa.

Nel caso di richiesta di riconoscimento di competenze maturate in contesti non formali e/o informali, il partenariato ricorrerà alla collaborazione con il CPI competente in materia per l'attivazione della procedura ai sensi della normativa vigente.

## Sede del corso

**CNA SIENA – Via Rosi, n° 26/28 – Siena**

**Scuola di Cucina di Lella – Via Fontebranda, n°69 -Siena (per le ore di laboratorio pratico)**

## Attestazioni

Al termine del corso, previa partecipazione ad almeno il 70% delle ore di attività previste (ed almeno al 50% delle ore di stage), i partecipanti saranno ammessi all'esame di qualifica oggetto del corso: **LAVORO COME ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI**. Il corso rilascia la qualifica di Addetto Livello 3 EQF a seguito di superamento esame finale. Il Corso rilascia Certificazione di Competenze se nell'ambito dell'esame finale non si sono superate le soglie di sufficienza per tutte le ADA previste dalla figura. Rilascia quindi in questa circostanza Certificato delle ADA superate affiancato a dichiarazione degli apprendimenti.

## Modalità di iscrizione

Le domande di iscrizione potranno essere presentate **dal giorno 16/11/2021 al giorno 15/12/2021** :  
- a mano presso gli uffici di Eurobic Toscana srl – Loc Salceto 123 - Poggibonsi (SI) dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 13.30 e dalle ore 14.30 alle ore 18.00;  
- tramite PEC all'indirizzo [eurobic@pec.it](mailto:eurobic@pec.it);  
- tramite posta raccomandata indirizzata a Eurobic Toscana Sud srl -Loc Salceto 123 - Poggibonsi (SI)  
Non fa fede il timbro postale

Per informazioni e richiesta modelli di domanda contattare: Eurobic Toscana Sud srl tel.: 0577-995029 - e-mail: [n.masini@bictoscanasud.it](mailto:n.masini@bictoscanasud.it)

Poggibonsi, 16/11/2021

*Il Direttore  
Andrea Bocci*