

## CHI PUÒ ISCRIVERSI

Cittadine/i:

- Inattive/i, inoccupate/i, disoccupate/i
- Residenti o domiciliate/i in un comune della Regione Toscana;
- maggiorenni;
- che abbiano già adempiuto all'obbligo di istruzione

In caso di partecipanti stranieri sarà richiesto il livello A2 della lingua italiana. In collaborazione con il CPIA sarà possibile migliorare il livello della conoscenza della lingua italiana dei partecipanti stranieri

## COME ISCRIVERSI

Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal 13/05/2020 al 12/06/2020 nelle seguenti modalità:

- via Raccomandata A/R all'indirizzo di FORMATICA Scarl, A. Gozzini N.15, 56121, Ospedaletto, Pisa (PI).
- via e-mail a [molinari@formatica.it](mailto:molinari@formatica.it)

Il soggetto che invia la domanda per posta o email è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.

## DOCUMENTI NECESSARI

- Domanda d'iscrizione su format regionale (scaricabile dal sito: [www.formatica.it/progetto-foodlab/](http://www.formatica.it/progetto-foodlab/))
- Copia doc. d'identità valido;
- Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari)
- Curriculum vitae redatto in formato europeo e debitamente firmato.

## DURATA E INSEGNAMENTI

- 1 Lingua inglese 30h
  - 2 Informatica di base 40h
  - 3 spirito di iniziativa e imprenditorialità 20h
  - 4 Igiene degli alimenti e del lavoro 12h
  - 5 L'organizz. del lavoro in ambito ristorativo 20h
  - 6 Principi nutrizionali e organolettici 10h
  - 7 Merceologia dei prod. alimentari e bevande 10h
  - 8 Tecniche per la gestione e organizzazione del magazzino e delle scorte 30h
  - 9 Formazione Obbligatoria per Addetto ad attività alimentari complesse/ Formazione Obbligatoria per operatori addetti alla produzione/somministrazione di alimenti senza glutine 20h
  - 10 Inglese per la ristorazione 20h
  - 11 Brodi e Fondi e salse 20h
  - 12 Vegetali 15h
  - 13 Erbe aromatiche e spezie 8h
  - 14 Pasta Fresca 24h
  - 15 Pasta secca Riso, Risotti e cereali 16h
  - 16 Pesce pulizia, porzionatura e taglio 24h
  - 17 Carni, tagli, porzionatura e utilizzo 32h
  - 18 Cucina tradizionale e tipica Italiana 54h
  - 19 Cucina Internazionale 54h
  - 20 La cucina da gastronomia 32h
  - 21 La cucina da Catering 24h
  - 22 Pasticceria, pasticceria da ristorazione e Panetteria 60h
  - 23 Costruzione del menù, abbinamenti cibo e bevande 20h
  - 24 La salute del cuoco 15h
  - 25 Stage 340h
  - + 4 Masterclasses 40h
- Totale percorso 1020h  
**STAGE durata in 340h**  
Accompagnamento 30h (22 collettive e 8 individ.)



## LE PROSPETTIVE PROFESSIONALI

Come lavoratore dipendente in aziende di ambito ristorativo e come consulente presso enti e aziende di settore. Può avere anche rapporti di collaborazione a progetto o avviamento di attività in proprio.

## FREQUENZA

Sono ammessi a sostenere gli esami per il rilascio di qualifica professionale i partecipanti che abbiano frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo del percorso formativo e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage.

## SEDE DI SVOLGIMENTO:

**Zefiro Società cooperativa,**

Via delle Cornacchie, 960/E, 55100 Lucca e in modalità **Fad durante il periodo di emergenza Covid-19** mediante:

- Google Classroom
- Hangouts Meet

## VERIFICA FINALE

L'esame finale consisterà: 1 Prova tecnico-pratica con valenza 70%; 1 Colloquio con valenza 30 %; Ogni prova sarà strutturata atta a garantire la verifica di tutte le conoscenze e competenze di tutte le ADA della figura di riferimento.

# FOODLAB

## MASTERCLASSES ESCLUSIVE CON CUOCHI STELLATI

### LABORATORI STAGE

Scrivere fotografare e comunicare il cibo 16h  
CUCINA STELLATA 8h  
OSTERIA CONTEMPORANEA 8h  
ZAFFERANO uso e storia dell'ingrediente più  
caro al mondo 8h

MASTERCLASSES  
**4**

partner di progetto

**Zefiro**

**CPIA**  
CENTRO PROVINCIALE  
ISTITUTIVO ALBA

Se ancora in Emergenza Covid-19 la selezione avverrà in modalità Fad: il candidato verrà inserito all'interno di un'aula virtuale (<https://classroom.google.com/>), nella quale sosterrà la prova scritta e, previo superamento della prima prova con punteggio 60/100, sosterrà un colloquio motivazionale con l'ausilio della piattaforma di Meet (<https://meet.google.com/>)

La selezione prevede una procedura di dettaglio che verrà definita insieme alla Regione, definita al momento della scadenza delle iscrizioni..

## SELEZIONI (EVENTUALI)

Qualora le domande ammissibili superino il numero massimo previsto (10 posti per percorso formativo), i soggetti attuatori procederanno ad una selezione nel seguente modo:

- **Prova scritta** (risposta multipla) in cui si verificheranno sia il possesso di alcune competenze di base relative al settore oggetto del corso (Punteggio in 100/100 soglia di superamento 60/100 peso della prova 30%). Punti assegnati in selezione 30 su 100.
- **Colloquio** di verifica della motivazione a cui accederanno solo i soggetti che hanno superato la prova scritta, teso a comprendere le reali motivazioni e le concrete possibilità di frequenza del corso e di analisi delle prove scritte (Punteggio in 100/100 soglia di superamento 60/100 peso della prova 40%). Punti assegnati in selezione 40 su 100.
- **Verifica delle condizioni priorità:** verrà attribuito in fase di selezione un peso pari al 30% (30 punti) a soggetti con i seguenti requisiti: **1.** Over 55 in coerenza con l'attività da PAD **2.** Disoccupati da più di 24 mesi in coerenza con l'attività da PAD **3.** In possesso di esperienza lavorativa pregressa nel settore di riferimento **4.** Soggetti risidenti in aree interne o di crisi

Stilata la graduatoria di merito, la Commissione di Selezione procede alla attribuzione delle riserve in base alla riserva del 50% dei posti a donne . A parità di punteggio verrà preferito il soggetto anagraficamente più anziano.