

## Documenti e iscrizione

**La domanda di iscrizione**, redatta su apposito modello della Regione Toscana, può essere scaricata al seguente link [www.formatica.it/progetto-educhef](http://www.formatica.it/progetto-educhef), compilata e

- inviata tramite e mail a: [molinari@formatica.it](mailto:molinari@formatica.it);

- inviata per posta, insieme agli allegati, a:  
FORMATICA Scarl, Via Gozzini, 15, 56121 Pisa (Ospedaletto).

PER MAGGIORI INFO: contattare Molinari Lidia c/o Formatica Scarl - 3493895479

**Le iscrizioni saranno aperte  
fino al 22 maggio 2021**

### Documenti da allegare:

- Domanda d'iscrizione su format regionale;
- Fotocopia del documento di identità;
- Patto di attivazione valido (non stipulato oltre i 60 giorni al momento dell'iscrizione, in alternativa aggiornarlo o stipularlo ex novo se non in possesso);
- Permesso di soggiorno per i cittadini extracomunitari

### Sede di svolgimento:

Zefiro Società cooperativa, Viale C. del Prete, 347/A  
Lucca, Via della Zecca, 37, 55100 Lucca LU  
**e in modalità Fad** durante  
il periodo di emergenza Covid 19 mediante  
Google Classroom Hangouts Meet



Via A. Gozzini, 15 - 56121 Pisa  
050 580187 - [info@formatica.it](mailto:info@formatica.it)  
[www.formatica.it](http://www.formatica.it)



approvato con D.D. n. 14436 del 14/07/2020

Capofila di ATS: Formatica S.c.a.r.l. (Cod. acc. OF 0092 ) Partner: ZEFIRO Società Cooperativa Sociale (Cod. acc. OF0065)

Partner: CPIA 1 Lucca (Cod. acc. I50067 )

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con risorse di Garanzia Giovani e rientra nell'ambito di Giovaniisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani



EDU  
CH  
EF

Cucinare  
davvero.

Masterclasses  
con cuochi stellati

GRATUITO

LUCCA

15 POSTI

**Qualifica professionale**

NEET UNDER 18

## DURATA PERCORSO 2100 Ore:

620 AULA

650 LABORATORIO

800 STAGE

30 ACCOMPAGNAMENTO

## Materie professionalizzanti

Igiene degli alimenti e del lavoro 13 ore - L'organizzazione del lavoro in ambito ristorativo 30 ore - Principi nutrizionali ed organolettici degli alimenti 20 ore - Merceologia dei prodotti alimentari e delle bevande 20 ore - Tecniche per la gestione e organizzazione del magazzino e delle scorte 40 ore - Formaz. Obbligatoria per Addetto ad attività alimentari complesse/Formazione Obbligatoria per operatori addetti alla produzione/somministrazione di alimenti senza glutine 20ore - Inglese per la ristorazione 50 ore - Brodi e Fondi e salse 30 ore - Vegetali 30 ore - Erbe aroma tiche e spezie 10 ore - Pasta Fresca 40 ore - Pasta secca Riso, Risotti e cereali 40 ore - Pesce pulizia, porzionatura e taglio 40 ore - Carni, tagli , porzionatura e utilizzo 40 ore - Cucina tradizionale e tipica Italiana 160 ore - Cucina Internazionale 100 ore - Cucina da gastronomia 80 ore - Cucina da Catering 60 ore - Costruzione del menù, abbinamenti cibo e bevande 25 ore - La salute del cuoco 20 ore.

MASTERCLASS scrivere fotografare e comunicare il cibo 8 ore

MASTERCLASS Cucina Stellata 8 ore

MASTERCLASS Osteria Contemporanea 8 ore

MASTERCLASS Zafferano uso e storia dell'ingrediente più caro al mondo 8 ore



A seguito del superamento dell'esame finale verrà rilasciata la

## qualifica professionale

**“Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti” (n.413 del RRT) Livello 3 EQF**

## Requisiti fondamentali

Minorenni non 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 al momento dell'avvio del corso sono ancora in possesso dei requisiti di accesso al Programma;**

Che hanno assolto l'obbligo di istruzione e sono fuoriusciti dal sistema scolastico (drop out).

Sono ammissibili anche i minori che hanno adempiuto all'obbligo d'istruzione ma non hanno conseguito o non sono in grado di dimostrare di aver conseguito il titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, purché:

- vengano inseriti in un percorso finalizzato al conseguimento del titolo di licenza media successivamente all'avvio delle attività formative (ingresso in aula) relative alla misura 2B;

- lo svolgimento del percorso integrativo per il conseguimento della licenza media sia programmato in giorni e orari tali da non ostacolare la frequenza del percorso formativo;

- la licenza media sia conseguita prima dell'ammissione all'esame di qualifica del percorso formativo.

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