

Progetto "Altopalato – Addetto all'approvvigionamento, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti"

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 17577 del 22/10/2019 – Graduatoria approvata con decreto n. 8384 del 29/05/2020 e DD 11436 del 14/07/2020. Avviso pubblico per la realizzazione di percorsi formativi biennali rivolti a minori che hanno assolto l'obbligo di istruzione e sono fuoriusciti dal sistema scolastico – Anno 2020 a valere su Misura 2B del Programma Garanzia Giovani "Reinserimento di giovani 15-18enni in percorsi formativi"

Mestieri Toscana (OF0346); Asev Empoli (OF0005); I.S.I.S. F. Enriques (FI0625)

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

Titolo del corso/attività	"Altopalato"
Tipo di attività	<input checked="" type="checkbox"/> qualifica <input type="checkbox"/> certificato di competenze
Figura/Profilo professionale del repertorio regionale	Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)	<p>Il progetto "Altopalato" è finalizzato al conseguimento della qualifica professionale di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti". Lo scopo dell'intervento formativo è quello di rendere i 15 allievi persone adulte e responsabili, in grado di esercitare la professione di aiuto cuoco/cuoco con passione e professionalità, fornendo agli stessi competenze di base e trasversali solide e spendibili nel mercato del lavoro. Obiettivi generali del progetto sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - acquisire e/o consolidare le competenze di base necessarie all'assolvimento dell'obbligo di istruzione e propedeutiche al conseguimento della qualifica professionale in esito al biennio; - acquisire una professionalità nell'ambito della ristorazione con buone prospettive di impiego e di carriera e/o successiva ulteriore specializzazione nel settore; - favorire il raggiungimento del successo formativo e promuovere il placement lavorativo presso le aziende del settore; - contribuire alla prevenzione della dispersione e alla riduzione dell'abbandono scolastico adottando metodologie didattiche alternative rispetto ai modelli scolastici tradizionali, calibrate sulla specifica tipologia di utenza e coinvolgendo personale fortemente motivato all'esperienza di insegnamento; - adottare modalità di apprendimento centrate sull'esperienza mediante metodologie orientate alla didattica attiva ed al learning by doing (soprattutto in relazione all'alternanza scuola lavoro); - promuovere l'accoglienza e l'ascolto mantenendo un dialogo costante con le famiglie, con i servizi sociali ed Educativi dei Comuni e con i Centri per l'Impiego del territorio interessato dal progetto; - sostenere e facilitare il dialogo all'interno del gruppo degli allievi e fra i ragazzi, i docenti e i tutors; - promuovere l'acquisizione di <i>competenze chiave</i> a carattere polivalente/orientativo, per consentire una scelta più consapevole delle future scelte formativo-professionali - garantire l'acquisizione di competenze tecnico professionali altamente "spendibili" in quanto rispondenti ai fabbisogni formativi e professionali riscontrati nel contesto territoriale; - facilitare le transizioni tra i sistemi d'istruzione, formazione e mondo del lavoro mediante azioni di accompagnamento individualizzato finalizzate a sostenere i destinatari durante tutto il percorso formativo, in relazione ad accoglienza, orientamento, arricchimento, potenziamento, e sostegno (in caso di presenza di soggetti con disabilità certificata o con bisogni educativi speciali), finalizzati a favorire il successo formativo e ad orientare verso scelte coerenti alle proprie attitudini. <p>Le attività, in base agli obiettivi, le metodologie e i contenuti, saranno distinte in:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezioni teoriche: 650 ore (di cui 300 ore volte all'acquisizione/recupero delle competenze di base, 30 di accompagnamento e 320 ore relative al percorso professionalizzante) - Attività laboratoriali: 650 ore, in coerenza con la figura professionale di riferimento del progetto (Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti) - Applicazione pratica in alternanza scuola-lavoro: 800 ore (400 ore annue) <p>Le 300 ore volte all'acquisizione/recupero delle competenze di base saranno esaurite tutte durante il primo anno di attività; le ore di accompagnamento/orientamento sono state suddivise in: iniziali, in itinere e finali; l'alternanza scuola-lavoro inizierà dopo 6/7 mesi dall'avvio delle attività d'aula per fare in modo, sin dal primo anno, di inserire i ragazzi in contesti lavorativi in cui possano applicare quanto appreso in aula.</p>
Contenuti didattici	<ul style="list-style-type: none"> - Asse dei linguaggi - Asse Matematico - Asse scientifico – tecnologico - Asse storico sociale - Sicurezza sui luoghi di lavoro

		<ul style="list-style-type: none"> - Approvvigionamento materie prime - Conservazione e stoccaggio delle materie prime - Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili - Predisposizione di menù semplici - Preparazione piatti - Trattamento delle materie prime e dei semilavorati 			
Durata complessiva:	Totale ore 2100	formazione in aula (ore)	1300	stage (ore)	800 (400 ore annue) di applicazione pratica in alternanza scuola lavoro in aziende del territorio.
Periodo di svolgimento		luglio 2021 – Settembre 2022			
Calendario settimanale		4/5 volte a settimana, con lezioni di 4/5 ore ciascuna (il calendario potrebbe subire delle variazioni)			
Sede di svolgimento		Aula: Mestieri Toscana sede di Empoli: Via De Sanctis, 19 – Empoli (Fi) Laboratorio: Via Di Barzino, 1 – Empoli (Fi)			
Numero di partecipanti previsto		n. 4 posti disponibili (trattasi di riapertura delle iscrizioni nel primo 10% di realizzazione dell'attività formativa) Trattandosi di riapertura delle iscrizioni ad attività formativa avviata, il numero delle ore di formazione erogate fino al momento dell'entrata in aula, sono da considerarsi assenza e pertanto concorrono al raggiungimento del 30% massimo di assenze consentito			
Requisiti di accesso dei partecipanti		Giovani NEET di età inferiore ai 18 anni in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione: -Non iscritti a scuola, che non lavorano e che non seguono corsi di formazione o aggiornamento professionale, registrati al Programma Garanzia Giovani e in possesso del Patto di attivazione (patto di servizio) sottoscritto con il Centro per l'Impiego e attivo sia al momento dell'iscrizione che all'avvio dell'attività formativa (ingresso in aula). - I partecipanti devono aver assolto l'obbligo di istruzione (aver frequentato 10 anni di scuola) e fuoriusciti dal sistema scolastico (drop out). - Per gli iscritti non Italiani è richiesto il livello A2 della lingua Italiana			
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso		I candidati al momento dell'iscrizione al corso possono fare richiesta di riconoscimento di crediti formativi allegando idonea documentazione, ovvero certificazioni rilasciate in esito al percorso effettuato nell'istruzione. I crediti in entrata verranno certificati attraverso la valutazione dei titoli in possesso dei partecipanti da parte della commissione di valutazione crediti appositamente attivata e a seguito dell'accertamento del possesso dei requisiti tramite un test. I crediti riconoscibili saranno solamente quelli relativi alle UF previste nella fase di accompagnamento per l'acquisizione/recupero delle competenze di base.			
Verifiche e certificazione finali		Al termine del corso verrà svolto un esame per verificare l'acquisizione da parte degli allievi delle diverse competenze relative ciascuna AdA e all'intera figura professionale di riferimento. la prova d'esame sarà costituita da: - Prova Tecnico pratica (articolata in simulazione di project work e realizzazione di un menù nel laboratorio di cucina) - Colloquio orale finalizzato alla valutazione delle competenze di base e trasversali nonché alla valutazione del lavoro svolto nel periodo di alternanza. Superato l'esame sarà rilasciato l'attestato di qualifica professionale di 3° livello EQF per "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti". Alla prova di esame sono ammessi solo gli allievi che hanno frequentato per almeno il 70% le ore previste dal percorso formativo, all'interno delle quali almeno il 50% delle ore previste per le attività di stage. Nel caso di superamento parziale dell'esame, verrà rilasciato un certificato di competenze per le AdA/UC risultate sufficienti, oppure, in caso di esame del tutto insufficiente verrà rilasciata una dichiarazione degli apprendimenti per le Unità Formative svolte al corso.			
Modalità di iscrizione		Domanda di iscrizione redatta su apposito modulo della Regione Toscana disponibile presso: - Agenzia Formativa Mestieri Toscana (sede di Empoli) Via De Sanctis, 19 – Empoli (Fi) c.baggiani@mestieritoscana.it tel. 0571 1611888 o 335 8319738 dal lunedì al venerdì orario 09,00-13,00 e 14,00-18,00			
Scadenza delle iscrizioni		Dal 19/07/2021 al 21/09/2021			
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione		Presa in carico del CPI e Patto di Servizio di Garanzia Giovani, Licenza Media o Certificazione delle competenze attestante i 10 anni di istruzione, Carta di identità, o altro documento valido di riconoscimento del minore e del genitore e/o tutore legale, codice fiscale, permesso di soggiorno (se stranieri non UE). Il patto di attivazione con il CPI deve essere stato stipulato da non più di 60gg e tale requisito deve essere rispettato anche al momento dell'avvio delle attività formative			
Modalità di selezione degli iscritti		Nel caso in cui il numero delle domande sia superiore ai posti disponibili si terrà una selezione. La procedura di selezione si articola in: 1. Test attitudinale con domande di cultura generale. 2. Test di conoscenza e comprensione della lingua italiana, livello A2 per, per tutti i candidati stranieri. 3. Colloquio motivazionale volto a valutare i candidati in base al profilo professionale oggetto di qualifica Data selezione (se necessaria): 23/09/2021 ore 09,00 presso la sede dell'agenzia formativa di Mestieri Toscana (sede di Empoli) in Via De Sanctis, 19 – Empoli – (ingresso all'attività formativa dal 27/09/2021)			
Informazioni:		Mestieri Toscana (sede di Empoli) Via De Sanctis, 19 – Empoli c.baggiani@mestieritoscana.it tel. 0571 1611888 / 335 8319738			
Referente:		Baggiani Cristiano			