

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	Dicembre 2020 – 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	15 allievi				
Requisiti di accesso dei partecipanti	<p>Giovani NEET di età inferiore ai 18 anni in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>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.</p> <p>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.</p>				
Verifiche e certificazione finali	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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".</p> <p>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.</p> <p>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.</p>				
Modalità di iscrizione	<p>Domanda di iscrizione redatta su apposito modulo della Regione Toscana disponibile presso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 26/10/2020 al 09/12/2020				
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	<p>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</p>				
Modalità di selezione degli iscritti	<p>Nel caso in cui il numero delle domande sia superiore ai posti disponibili si terrà una selezione. La procedura di selezione si articola in:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>Data selezione (se necessaria): 14/12/2020 ore 09,30 presso la sede dell'agenzia formativa di Mestieri Toscana (sede di Empoli) in Via De Sanctis, 19 – Empoli – (ingresso all'attività formativa dal 16/12/2020)</p>				
Informazioni:	<p>Mestieri Toscana (sede di Empoli) Via De Sanctis, 19 – Empoli c.baggiani@mestieritoscana.it tel. 0571 1611888 / 335 8319738</p>				
Referente:	Baggiani Cristiano				



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