

L'Agenzia Formativa FORMAIMPRESA SRL (n. cod. accr. OF0230) capofila di A.T.S con CENTRO PER LA FORMAZIONE SICUREZZA IN EDILIZIA AREZZO (n. cod. accr. OF0139), OXFAM ITALIA INTERCULTURA SOC COOP, DONNE INSIEME ODV, COMUNE DI AREZZO, KOINE' COOP. SOCIALE TIPO A S.C.R.L., I LOCALI DI PIAZZA GRANDE SRL, STUDIO TRE SRL in attuazione dell'Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per progetti rivolti a persone giovani disoccupate e inattive – TALENTI IN AZIONE a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, approvato con D.D. 23703 del 30/10/2023 e ss.mm., a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D. n. 16394 del 16/07/2024 del progetto acronimo ARE.T.IN.O titolo ARE.T.IN.O – AREZZO TALENTI IN OPERA (codice progetto 315984) organizza il percorso formativo.

ARE.T.IN.O - Arezzo talenti in opera
Sviluppa i tuoi talenti nell'area cucina/ristorazione
matricola 2024LM1381

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato dalla Regione Toscana con risorse a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027 e inserito nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:	Attività formative formali finalizzate a fornire conoscenze sul tessuto socioeconomico del territorio dell'area aretina con particolare attenzione ai settori del commercio/ristorazione. I contenuti formativi sono: - Sicurezza nei luoghi di lavoro/laboratori (8 ore); - Sicurezza alimentare (12 ore); - Soft skills: team working e problem solving (4 ore); - Introduzione alla cucina toscana e aretina (8 ore); - Primi piatti tradizionali (16 ore); - Secondi piatti e contorni (12 ore); - Specialità aretine e menù completo (16 ore) - Il tessuto socioeconomico del territorio e il contesto della ristorazione nell'area aretina (4 ore).
COMPETENZE PROFESSIONALI:	I partecipanti saranno in grado di: Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina, Eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio, Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge, Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi, Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati, Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette.
SBOCCHI OCCUPAZIONALI:	Il raggiungimento della finalità formativa si collega al raggiungimento di obiettivi di occupabilità dei partecipanti e contemporanea risposta ai fabbisogni delle imprese del settore della ristorazione.
STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	Il corso prevede n° 80 ore totali, di cui n° 20 ore di aula, n° 60 ore di laboratorio. Le lezioni si svolgeranno indicativamente 3 volte a settimana in orario 9.00/13.00 o 14.45/17.45 dal lunedì al giovedì e dalle 9 alle 13 il venerdì. La percentuale di frequenza obbligatoria è del 70%.
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	Il numero degli allievi previsto è pari a 12 di cui almeno il 50% donne
REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	Il progetto richiede che le/i partecipanti siano giovani NEET dai 18 ai 34 anni disoccupati e inattivi. Per gli allievi stranieri è richiesto inoltre il possesso del livello idoneo di lingua italiana ovvero livello A2 del quadro comune di riferimento per la conoscenza delle lingue QCER.
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	3 Marzo 2025 – 3 Maggio 2025.
SEDE DI SVOLGIMENTO:	Accademia del Gusto, via Newton 34, 52100, Arezzo
CERTIFICAZIONE FINALE:	Dichiarazione degli apprendimenti
RICONOSCIMENTO CREDITI:	Il riconoscimento crediti avverrà su richiesta del partecipante secondo le modalità stabilite dalla DGR 988/2019 e ss.mm.ii
MODALITA' DI ISCRIZIONE	Le iscrizioni saranno raccolte attraverso una specifica domanda di iscrizione regionale, reperibile presso l'Agenzia Formativa. Nel caso di soggetti stranieri sarà accertato il livello di italiano a seguito della delibera 1508 del 09/12/2024. Modalità di presentazione della domanda: a mano presso gli uffici e gli orari sotto indicati (vedi informazioni), per raccomandata A/R, all'indirizzo Formaimpresa Srl, via XXV Aprile 12, 52100 Arezzo, via email all'indirizzo formazione@confcommerciofiar.it . Il soggetto che invii la domanda per posta è responsabile del suo arrivo o meno presso l'ufficio competente entro la scadenza prevista. L'Agenzia non si assume la responsabilità per eventuali ritardi o disguidi del servizio postale. Non fa fede il timbro postale né di spedizione né di arrivo.
DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA D'ISCRIZIONE:	Per finalizzare le iscrizioni sono necessari i seguenti documenti: fotocopia del documento di identità in corso di validità (per gli stranieri permesso di soggiorno valido), stampa dello stato occupazionale del centro impiego per i disoccupati, per gli inattivi una dichiarazione di stato di inattività.
SCADENZA DELLE ISCRIZIONI:	25 Febbraio 2025 entro le ore 13.00
MODALITA' DI SELEZIONE DEGLI ISCRITTI	In caso le domande idonee fossero superiori di oltre il 20% ai posti disponibili venerdì 28 febbraio alle ore 9 alle ore 13 presso Formaimpresa, via XXV Aprile 12, Arezzo, senza alcuna ulteriore convocazione, verrà effettuata una selezione che consisterà in: Colloquio individuale di verifica della motivazione. Valutazione del cv (esperienze formative e lavorative coerenti con il progetto): possesso di esperienza lavorativa pregressa nel settore di riferimento.
INFORMAZIONI:	Informazioni potranno essere richieste presso: FORMAIMPRESA –Via XXV Aprile 12, 52100 Arezzo, tel. 0575 350755, e-mail formazione@confcommerciofiar.it ; dalle 8.30 alle 13.00 e dalle 14.45 alle 17.45 dal lunedì al giovedì e dalle 8.30 alle 13.00 il venerdì.
REFERENTE:	Il responsabile del corso Stefano Orlandi è reperibile presso Formaimpresa srl Via XXV Aprile 12 52100 Arezzo al n° 0575/350755.