

NOTE ESPLICATIVE

La Regione Toscana e l'agenzia formativa C.I.O.F.S. FP Toscana, accreditamento regionale n. OF0130, in attuazione del DD n. 12635 del 06/08/2020 e del DD n. 2978 del 18/02/2021 informano che sarà attivato il seguente corso di QUALIFICA

Percorso Triennale per “Operatore della ristorazione” indirizzo preparazione degli alimenti e allestimento piatti a.s.f. 2021/22

**Finalizzato al rilascio della qualifica professionale nazionale di “Operatore della ristorazione -
indirizzo preparazione degli alimenti e allestimento piatti”**

Rivolto a n. 20 allievi

Il percorso, della durata di 3168 ore (da svolgere nell'arco degli anni formativi 2021/2022, 2022/2023 e 2023/24) è così strutturato:

- Formazione teorica in aula, *1154 ore*
- Formazione laboratoriale, *1184 ore*
- Alternanza scuola-lavoro presso aziende del settore, *800 ore*
- Attività di accompagnamento *30 ore*

E sarà suddiviso nelle seguenti Unità formative:

- **UF1-UF2 Competenze di base (Assi culturali) e competenze chiave di cittadinanza (855 ore)**, distribuite tra primo e secondo anno.
- **UF3 Competenze di base terzo anno (391 ore)**, sarà finalizzata all'acquisizione delle competenze di base relative al terzo anno dei percorsi IeFP
- **UF tecnico- professionali, realizzate in aula e in cucina:**
- **UF 4 Sicurezza e igiene alimentare** 100 ore (68 ore aula e 32 laboratorio)
- **UF 5 Conservazione e stoccaggio di prodotti e materie prime** 125 ore (92 ore aula e 33 laboratorio)
- **UF 6 Allestimento della cucina e delle attrezzature** 162 ore (60 ore aula e 102 laboratorio)
- **UF 7 Merceologia degli alimenti** 180 ore (70 ore aula e 110 laboratorio)
- **UF 8 Trattamento delle materie prime** 260 ore (30 ore aula e 230 laboratorio)
- **UF 9 Preparazione piatti** 265 ore (50 ore aula e 215 laboratorio)
- **UF10 Alternanza scuola-lavoro 800 ore**

per l'acquisizione delle seguenti competenze della figura nazionale:

- Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienicosanitarie
- Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto
- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni



- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

La frequenza è obbligatoria. È consentito un massimo di ore di assenza pari al 25% del monte totale.

Il corso prevede un'azione di supporto diretta all'allievo lungo l'intero percorso formativo attraverso una intensa attività di **tutoraggio** e di **orientamento individualizzato**.

Il corso è **riservato** a giovani-minori di anni 18 al momento dell'iscrizione al percorso i quali, fuoriusciti dalla scuola media inferiore ed in possesso del titolo di licenza media, debbano conseguire una qualifica professionale (soglia minima per l'assolvimento dell'obbligo formativo) ed adempiere all'obbligo di istruzione.

Data di avvio e di chiusura del corso: settembre 2021 – giugno 2024

Le lezioni si svolgeranno a Livorno presso il C.I.O.F.S. FP Toscana – Corso Mazzini, 199. Potranno essere previste delle lezioni in modalità DAD (Didattica a Distanza).

Ulteriori informazioni, bando e moduli di iscrizione sono disponibili presso:

C.I.O.F.S.-F.P. Toscana - Corso Mazzini, 199 Livorno.

Recapiti telefonici: 0586 801300 o 320/42.42.490 email:info@ciofsfptoscana.it

La segreteria è aperta dal lunedì al venerdì in orario 9.00-12.00

Referenti: Silvia Mancini (segreteria)

Le iscrizioni si chiudono il giorno 26/08/2021

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE:

1. Domanda di Partecipazione scaricabile dal sito del soggetto capofila CIOFS-FP Toscana www.ciofsfptoscana.it o reperibile presso la Segreteria in Corso Mazzini, 199 Livorno
2. Fotocopia leggibile di un documento di identità in corso di validità e codice fiscale dell'Allievo e del genitore (o di chi ne esercita la potestà genitoriale)
3. Fotocopia del titolo scolastico di Licenza media inferiore o Autocertificazione del titolo conseguito
4. Documentazione medico-sanitaria (qualora presente) aggiornata all'anno 2020, comprovante la tutela dell'allievo per la Legge 104 e/o 170

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