

# QuoQuo Modo

**Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413)**

D.D. n.20972 del 18/12/2020

**Capofila: Zefiro Soc. Coop. Sociale OF 0065 – Partner: Soc. Coop. Aforisma Impresa Sociale OF 0014**

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

ARTICOLAZIONE:

**NUMERO MASSIMO ALLIEVI: 15 - DURATA: 3168 ORE di cui 800 di ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO**

ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO	<p>QQM è un Progetto di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) percorso di formazione triennale complementare e autonomo rispetto agli istituti alberghieri: un altro tipo di scuola che ha l'obiettivo di formare giovani artigiani della cucina che alla fine del triennio abbiano la preparazione professionale necessaria per trovare il loro posto nel mondo del lavoro corso.</p> <p><b>Numero di ore complessive del percorso: 3168 ore – 2368 di aula e 800 di alternanza scuola lavoro</b></p> <p>il progetto ha una durata triennale pari a 3.168 ore complessive, articolate per singola annualità con una durata annuale di 1056 ore, secondo le modalità sotto indicate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- n. 1184 ore di lezioni teoriche da dedicare sia alla <b>formazione</b> di base che alla formazione tecnico-professionale, delle quali n. 45 ore ad allievo da destinare alle attività di accompagnamento (iniziale, in itinere e finale) di cui n. 12 ore per le attività di accompagnamento individuale;</li> <li>- n. 1184 ore di attività <u>laboratoriale, applicata sia alla formazione di base, sia alla formazione tecnico-professionale in coerenza con la figura professionale di riferimento del progetto a partire dalla seconda annualità</u></li> <li>- n. 800 di alternanza scuola lavoro: unità formative nel triennio:</li> </ul> <p><b>Gli ingredienti, In viaggio tra le cucine tradizionali e popolari, Igiene degli alimenti e sicurezza del cuoco, Tecniche base in cucina, Filosofia del cibo, Scienze e tecnologie in cucina, Tecniche base in cucina II: organizzazione e elementi di catering, banqueting, gastronomia, asporto, Pasticceria e panificazione base, Cibo e salute, Imprenditorialità e comunicazione in cucina, Innovazione e tecniche alternative in cucina: master classes, Pasticceria e panificazione avanzata, Antropologia del cibo. Italiano e storia dell'arte 165 ore, Inglese base 94 ore, Matematica e scienze 155 ore, Storia e geografia Diritto Economia ore 190, Tecnologia Digitale, Cittadinanza Attiva, Religione Cattolica o materia alternativa, Motoria.</b></p>
REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI	<p>Destinatari dell'intervento sono 15 Giovani di età inferiore ai 18 anni in possesso del titolo conclusivo del primo ciclo di istruzione. Giovani di età inferiore ai 18 anni che 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 in contemporanea con la frequenza del percorso di IeFP; la licenza media dovrà essere conseguita dal/dalla ragazzo/a nell'anno scolastico e formativo precedente a quello di ammissione all'esame di qualifica del percorso di IeFP. Come da Art. 3 dell'Avviso, nel rispetto della norma antidiscriminatoria, si prevede 10% riservato ai minori in età lavorativa in situazione di difficoltà familiare o appartenenti ad una delle altre categorie di soggetti svantaggiati ai sensi art. 4, comma 1 della legge 381/1991, 1 disabile, 1 BES, 10% stranieri</p>
SELEZIONE E CREDITI	<p><b>La selezione verrà effettuata tramite criteri oggettivi di valutazione stabiliti dalla Commissione.</b></p> <p>Secondo le indicazioni della DGR 532/2009 è previsto il riconoscimento dei crediti formativi per gli allievi che ne facessero richiesta in possesso dei requisiti di seguito indicati. Il riconoscimento del credito consente all'allievo di non frequentare le ore di lezione finalizzate all'acquisizione delle competenze già possedute. Secondo quanto previsto nell'Allegato A alla DGR 446/2014, in base al livello ed al grado di completezza della certificazione delle competenze di base posseduta in esito al percorso effettuato dagli allievi nell'istruzione (almeno 10 anni) a questi possono essere riconosciuti crediti formativi in ingresso. Per coloro che possiedono "certificazione delle competenze di base", con livelli da A a C, riferiti alle competenze relative ai 4 assi culturali, saranno riconosciuti crediti in ingresso, relativamente alle unità formative comprese nei rispettivi Assi, per un massimo di 300 ore.</p> <p>Si procederà al riconoscimento del credito formativo nel caso di possesso di certificazione di conoscenza della lingua straniera di livello B1 o superiore o se di madre lingua - Attestato di percorso formativo su L 81/2008 sulla sicurezza sui luoghi di lavoro. Le competenze preesistenti su quattro assi (linguaggi, matematico, tecnico-scientifico, storico-sociale) saranno validate e riconosciute in termini di credito formativo cui sarà attribuito un valore numerico corrispondente in quota oraria, che dispenserà l'interessato dalla frequenza totale o parziale del segmento formativo considerato.</p>
ISCRIZIONI	<p><b>Per l'iscrizione è necessario presentare :</b> domanda di iscrizione della Regione Toscana, cv, documento identità e codice fiscale (le domande redatte su apposito modulo scaricato dal sito <a href="http://www.cooperativazefiro.it">www.cooperativazefiro.it</a> e reperibile c/o Zefiro). <b>Le iscrizioni saranno aperte dal 01/02/2021 al 30/08/2021</b> (entro le ore 13.00)</p>
INFORMAZIONI E ISCRIZIONI	<p><b>Per maggiori informazioni e per le iscrizioni è possibile contattare</b> l'Agenzia Formativa Zefiro Società Cooperativa Sociale, Viale Carlo Del Prete 347/A 55100 Lucca, 0583 1386251, cell. 3442270525 <a href="mailto:agenziaformativazefiro@gmail.com">agenziaformativazefiro@gmail.com</a></p>
PERIODO DI SVOLGIMENTO	<p><b>Il corso è gratuito e la frequenza è obbligatoria per il 70% delle ore complessive dell'intervento formativo, e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% di attività di alternanza in azienda</b></p> <p><b>Il corso ha durata Triennale. Periodo di svolgimento del corso da Settembre 2021 a Giugno 2024.</b></p>
SEDE DI SVOLGIMENTO	<p><b>Aula:</b> Agenzia Formativa Zefiro Società Cooperativa Sociale, viale Carlo Del Prete 347 - 55100 Lucca <b>Laboratorio cucina:</b> presso Italian Cuisine via della Zecca, 37 – 55100 Lucca</p>
QUALIFICA	<p>A seguito di superamento dell'esame finale verrà rilasciata la qualifica di <b>"Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti - Livello 3 EQ"</b></p>