

L'Agenzia Formativa Zefiro (OF0065) capofila di A.T.I con Del Monte Ristorazione collettiva, -in attuazione dell'Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per percorsi formativi (Filiera "Turismo e beni culturali."), approvato con D.D. n.7852 del 10.04.2024, a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D. n. 15917 del 11 Luglio 2025, del progetto acronimo RISTO@CHEF (codice progetto 320958) organizza il percorso formativo

TECNICO PER L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME, PREDISPOSIZIONE DEI MENU E GESTIONE DEL SERVIZIO DI CUCINA (496)

matricola: 2024LM2223

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 Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:	Il Corso è strutturato in 11 UF (Unità Formative) teorico-pratiche che consentono di acquisire le conoscenze e le capacità previste dalle 6 AdA (Aree di Attività) della Figura professionale n. 496. Durante il percorso in aula gli allievi affronteranno i seguenti argomenti: 1. Digital Soft Skills 20 ore 2. Posizionamento social media management 15 ore 3. Terminologia tecnica e conversazione in lingua inglese 30 ore 4. Gestione delle risorse umane, Organizzazione aziendale anche turistico alberghiero 45 ore 5. Tecniche di marketing, psicologia del cliente, tecniche di accoglienza 60 ore 6. Food cost, tecniche di gestione budget 30 ore 7. Tecniche professionali ristorazione 90 ore 8. Laboratorio pasticceria/panificazione avanzata 50 ore 9. Imprenditività e ruolo 26 ore 10. Sicurezza Normativa di settore Politiche di genere pari opportunità 24 ore 11. Stage 180 ore • 30 ore di accompagnamento
COMPETENZE PROFESSIONALI:	I partecipanti saranno in grado di effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali; elaborare i piatti applicando tecniche innovative e creative e presentandoli con gusto estetico; formulare proposte di servizi, interpretando i bisogni della clientela e assicurandone l'accoglienza e la soddisfazione; gestire le risorse umane, conoscere tecniche di marketing e accoglienza, condurre le fasi di lavoro, nel rispetto delle indicazioni ricevute, organizzando i gruppi di lavoro e rapportandosi al personale di sala; progettare menù complessi in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime, individuando combinazioni diverse di prodotti e personalizzando le ricette in base alle tendenze di gusto della clientela di riferimento; svolgere le operazioni prevenendo situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
SBOCCHI OCCUPAZIONALI:	Il corso è rivolto a coloro che vogliono approfondire competenze tecnico-professionali nel settore della ricezione turistica e della ristorazione: trova impiego in diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale e della ristorazione collettiva. Il mercato della ristorazione rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e toscano in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio. La domanda si mantiene positiva, soprattutto nel campo dei servizi improntati al rispetto della qualità. In tal senso, è sicuramente destinata a crescere la domanda di tecnici di cucina con un'ampia preparazione e competenza professionale

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	il percorso è partito il 17 luglio e sono ancora disponibili 5 posti (prima della pausa estiva sono state svolte 14 ore). Il corso prevede n°600 ore totali, di cui n°195 ore di aula, n° 195 ore di laboratorio n°30 ore di orientamento collettivo/individuale e n° 180 ore di stage in aziende del settore. Le lezioni si svolgeranno in orario 8.30-18.00 (massimo 30 ore settimanali) dal lunedì al venerdì. La percentuale di frequenza obbligatoria è il 70% delle ore previste ed almeno il 50% delle ore di stage. E' prevista un'indennità di frequenza pari a 3,50 € per ora di formazione per ciascun allievo, al netto delle ore di FAD asincrona e stage. L'indennità di frequenza è corrisposta solo a chi ha ottenuto l'attestazione finale prevista dal percorso frequentato (o abbia assolto alla frequenza minima prevista dal percorso), nel limite massimo di euro 250,00€.
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	15 allievi- posti ancora disponibili 5
REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	Potranno candidarsi le persone disoccupate o inattive, in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti: - Qualificazione professionale di livello 3 EQF, - Diploma di scuola superiore di secondo grado - Almeno 3 anni di esperienza lavorativa documentata nell'attività professionale di riferimento Se cittadini non comunitari, si richiede il possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa e conoscenza della lingua italiana B1 (QCER).
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	Luglio 2026- Giugno 2027
SEDE DI SVOLGIMENTO:	Agenzia Zefiro, Viale Carlo del Prete 347/A 55100 Lucca e presso i laboratori di cucina di DEL MONTE RISTORAZIONE COLLETTIVA Srl in Via di Tiglio 1697, 55100 San Filippo (LU) e in Via della Zecca, 37, 55100 Lucca.
PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:	Coloro che alla fine del percorso formativo avranno frequentato per almeno il 70% delle ore ed ottenuto punteggio sufficiente per ogni Unità Formativa, avranno accesso alle prove di verifica finale per l'ottenimento della qualifica. Le prove consisteranno in: una Prova pratica di cucina dalla durata di 5 ore e una Prova orale: 20 minuti a partecipante.
CERTIFICAZIONE FINALE:	Al termine del Percorso finalizzato al rilascio della qualifica di TECNICO PER L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME, PREDISPOSIZIONE DEI MENÙ E GESTIONE DEL SERVIZIO DI CUCINA (496) (IV livello EQF – European Qualification Framework) è previsto un esame finale. L'ammissione all'esame finale è subordinata alla frequenza minima obbligatoria i partecipanti che abbiano frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo (del percorso formativo e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage, laddove previsto) e all'ottenimento di un punteggio medio almeno sufficiente (60/100) nelle verifiche intermedie. A coloro che non dovessero superare l'esame verrà rilasciata una dichiarazione delle UF superate.
RICONOSCIMENTO CREDITI:	Al candidato che al momento dell'ingresso nel percorso formativo possieda competenze più articolate o competenze aggiuntive rispetto alla soglia minima identificata potranno essere riconosciuti crediti in ingresso secondo le modalità e nei termini stabiliti dalla normativa in materia D.G.R. 988/2019 e ss.mm.ii. La richiesta dovrà essere presentata unitamente alla domanda di iscrizione allegando documentazione formale (titoli di studio, certificazioni, attestati, ecc.) che dimostri il possesso di conoscenze e competenze. Si prevedono crediti su unità formativa sicurezza, imprenditoria e in possesso di diploma sul modulo Digital soft skills.
MODALITA' DI ISCRIZIONE:	Le persone interessate devono fare domanda su un apposito modulo di iscrizione

	scaricabile dai siti www.zefiroformazione.it o da richiedere tramite mail all'indirizzo hello@zefiroformazione.it o whatsapp al 3442270525 Tutta la documentazione potrà essere consegnata via email a agenziaformativazefiro@gmail.com o consegnata a mano presso Zefiro Viale Carlo del Prete 347/A. 55100 Lucca
DOCUMENTI DA ALLEGARE:	Le domande di iscrizione, debitamente compilate, sottoscritte e corredate di copia di un documento di identità, di un Curriculum Vitae personale, del codice fiscale e attestazione stato di disoccupazione rilasciato del Centro per Impiego. Per cittadini stranieri non UE si richiede anche Attestato conoscenza lingua italiana livello B1 EQCR e permesso di soggiorno in corso di validità.
SCADENZA ISCRIZIONI:	04/09/26
MODALITA' DI SELEZIONE:	Qualora, al termine delle procedure di accertamento dei requisiti/competenze in ingresso al percorso formativo il numero dei candidati ammissibili sia superiore ai posti disponibili sarà effettuata una selezione. I candidati in possesso dei requisiti (come da elenco degli ammessi alle selezioni a fronte di verifica documentale) sosterranno una prova scritta ed una prova orale (colloquio). Il punteggio attribuito per ciascuna prova è rispettivamente di punti 20/100 per la prova scritta e 80/100 per la prova orale. 1. TEST: La prova scritta prevede un test composto da 20 domande a risposta multipla (con una sola risposta esatta), di cui il 70% di cultura generale e psico-attitudinale, ed il 30% di conoscenza tecnico-professionale. E attribuito un punteggio pari a: -1 punto per ogni risposta esatta; -1 punto in meno per ogni risposta errata; -0 punti per ogni risposta non data. 2. PROVA ORALE: colloquio di verifica della motivazione, teso a comprendere le reali motivazioni e le concrete possibilità di frequenza del corso (massimo 60 punti da attribuire) e di analisi delle prove scritte, Valutazione del curriculum vitae (20 punti massimo da attribuire con riferimento alle precedenti esperienze lavorative o formative nel settore). La commissione di selezione predisporrà una graduatoria e procederà all'attribuzione della riserva del 60% dei posti alle donne, Una riserva del 10% dei posti è prevista per soggetti svantaggiati a titolo personale o sociale e a coloro che sono a rischio di discriminazione o emarginazione di qualsiasi livello. Il 12% è riservato a cittadini stranieri in possesso dei requisiti preliminari previsti in ingresso. In caso di selezione a parità di punteggio verrà data la priorità di accesso a soggetti di età over 55, disoccupati di lunga durata ma con esperienza nel settore di riferimento.
INFORMAZIONI:	Zefiro Viale Carlo Del Prete 347/A 55100 Lucca tel: 3442270525 mail: hello@zefiroformazione.it www.zefiroformazione.it
REFERENTE:	Mirco Trielli tel: 3442270525 mail: hello@zefiroformazione.it