

**CESCOT SIENA – SOCIETA' COOPERATIVA ESERCENTI**

codice di accreditamento regionale OF0015

in partenariato con **CPIA 1 Siena**

codice di accreditamento regionale IS0029

e **IIS CASELLI DI SIENA**

codice di accreditamento IS0037

il CORSO è interamente GRATUITO in quanto finanziato con le risorse di Garanzia Giovani, e rientra nell'ambito di Giovanisi ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

**per la qualifica professionale leFP:**

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

*Nell'ambito del progetto:*

**YOUNG CHEF  
LA CUCINA UNDER 18  
(codice 9004635)**

**RIAPERTURA DEI TERMINI DEL BANDO**

**di n. 2.100 ore (di cui n. 800 ore di stage, 400 ore il I anno e 400 ore il II anno, 30 ore di accompagnamento/orientamento, 300 ore recupero competenze di base, 320 ore competenze tecnico professionali, 650 ore laboratorio tecnico-professionale) per n. 15 allievi il 53% dei posti è riservato a donne**

*Approvato con Decreto Dirigenziale n. 11436 del 14/07/2020 a valere sull'Avviso pubblico per la realizzazione dei percorsi formativi biennali rivolti a minori che hanno assolto all'obbligo di istruzione e sono fuoriusciti dal sistema scolastico – Anno 2020 - Misura 2B, di cui al Decreto Dirigenziale n.17577 del 22/10/2019*

**Descrizione sintetica**

Il progetto **YOUNG CHEF** è finalizzato a promuovere esperienze nel mondo del lavoro, contrastare la dispersione scolastica e superare lo stato di NEET per giovani a rischio drop out attraverso la qualifica di III livello EQF di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti" (n. 413 del RRFP) nell'ambito della filiera turismo-pubblici esercizi nello specifico nell'ambito della RISTORAZIONE, ristoranti, bar, mense.

Durate il percorso verranno sviluppati i seguenti contenuti:

**Le competenze base sono relative ai 4 assi culturali:** Asse dei linguaggi –Asse matematico – Asse scientifico tecnologico – Asse storico sociale. **Le competenze chiave** sono sviluppate trasversalmente.

**Le competenze tecnico-professionali** mirano a formare una figura professionale in grado di:

- Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali;
- Conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi;
- Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti;
- Allestire menù semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento, l'offerta stagionale ed il costo dei piatti proposti;
- Preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati;
- Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco.

**Data inizio attività – data fine attività**  
27/09/2021 – 15/09/2022

**Requisiti richiesti alla data di scadenza del presente bando**

- Età compresa tra i 16 e i 18 anni non compiuti
- Essere nella condizione di NEET (non essere iscritti a scuola né all'università, non lavorare e non seguire corsi di formazione o aggiornamento professionale)
- Già registrati al Programma Garanzia Giovani, in possesso del Patto di Attivazione (patto di servizio) sottoscritto con il competente Centro per l'Impiego;
- Che hanno assolto l'obbligo di istruzione, ovvero hanno frequentato la scuola per almeno 10 anni e sono fuoriusciti dal sistema scolastico (drop out);
- Sono ammissibili anche i minori che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione ma che non hanno conseguito il titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione o non sono in grado di dimostrarlo:  
Purché vengano inseriti in un percorso finalizzato al conseguimento del titolo di licenza media successivamente all'avvio delle attività formative (ingresso in aula) purché lo svolgimento del percorso integrativo per il conseguimento della licenza media sia programmato in giorni e orari tali da non ostacolare la frequenza del percorso formativo  
Purché la licenza media sia conseguita dal/dalla ragazzo/a prima dell'ammissione all'esame di qualifica del percorso formativo per drop-out.

Se cittadini non comunitari:

- Essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa;
- Conoscenza della lingua italiana (livello minimo A2).

### Documenti richiesti per l'iscrizione al corso

- 1) domanda di iscrizione da compilarsi sul modello unificato della Regione Toscana
- 2) documento di identità valido e, per i cittadini stranieri, permesso di soggiorno valido
- 3) scheda anagrafica rilasciata dal CPI
- 4) certificazione delle competenze di base rilasciato dall'Istituto frequentato
- 5) eventuale documentazione accertante il possesso delle competenze di base
- 6) Adesione Patto formativo in corso di validità (ovvero stipulato da non oltre 60 giorni) al programma di Garanzia Giovani presso CPI

### Selezione dei partecipanti

In caso di ricezione di un numero di domande superiore al 20% di quelle previste, l'ammissione al corso sarà subordinata al superamento di una selezione accurata che comprenderà:

- test psicoattitudinale (capacità logiche e cultura generale);
- colloquio motivazionale finalizzato ad approfondire/valutare aspettative, motivazioni e prefigurazione del futuro professionale
- test italiano solo per gli iscritti di cittadinanza non italiana per valutare il livello di conoscenza della lingua.

**NOTA:** Il 53% dei posti è riservato a donne che saranno ammesse prioritariamente previo raggiungimento livelli di sufficienza.

A parità di punteggio sarà data la precedenza al maggior punteggio conseguito nel colloquio individuale.

E' previsto, in ogni caso, un colloquio motivazionale preliminare. In tale fase potranno essere riconosciuti crediti formativi.

La selezione e/o il colloquio motivazionale si terrà il giorno **17 settembre 2021** dalle ore 08.30 presso CESCOT SIENA – SOCIETÀ COOPERATIVA ESERCENTI 53100 SIENA SS 73 LEVANTE N.10.

### Riconoscimento crediti

E' previsto il riconoscimento crediti in ingresso in base al livello e al grado di completezza della certificazione delle competenze di base posseduta in esito al percorso effettuato nell'istruzione. I crediti saranno riconosciuti sulla base delle certificazioni di base rilasciate dagli istituti scolastici o di altro soggetto competenze. Tali crediti saranno spendibili per le attività dedicate al recupero delle competenze scolastiche di base UF1-6 relative ai 4 assi.

Sulla base dei crediti maturati, ogni allievo potrà:

- In caso di possesso di certificazione delle competenze di base completa. Essere esonerato dal frequentare tutte le lezioni relative alle UF1-6
- In caso di possesso parziale di certificazione delle competenze di base: Essere esonerato dal frequentare alcuni moduli previsti nelle UF1-6 oppure intere UF sulla base delle competenze certificate.

### Sede del corso

**Cescot Siena – Società Cooperativa Esercenti – S.S. 73 Levante,10 (Loc. Due Ponti) 53100 Siena (SI).**

tel.: 0577 252234 o 0577 252264 e-mail: [formazione@confesercenti.siena.it](mailto:formazione@confesercenti.siena.it)

### Termine di presentazione delle domande:

**dal 30/08/2021 al 10/09/2021 ore 13.00 (riapertura termine)**

Le domande dovranno essere trasmesse tramite raccomandata a/r o consegnate a mano presso la sede del corso.

E' responsabilità del candidato assicurarsi che la domanda pervenga entro il termine previsto.

N.B.: Non farà fede la data del timbro postale.

### Attestazioni

Al termine del corso, previa partecipazione ad almeno il 70% delle ore totali di attività previste (ed almeno al 50% delle ore di stage), nonché un punteggio minimo di 60/100 in tutte le prove in itinere i partecipanti saranno ammessi all'esame per il conseguimento della qualifica "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti".

**In caso di superamento delle prove di esame sarà rilasciato un Attestato di Qualifica.**

E' possibile conseguire i Certificati di competenza nelle AdA/UC:

- UC 1703 "Approvvigionamento materie prime"
- UC 1706 "Conservazione e stoccaggio delle materie prime"
- UC 1706 "Conservazione e stoccaggio delle materie prime"
- UC 1696 "Predisposizione di menù semplici"
- UC 1707 "Cura degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili"
- UC 1708 "Trattamento delle materie prime e dei semilavorati"
- UC 1710 "Preparazione dei piatti"

### Per informazioni e richiesta modelli di domanda contattare

Ufficio Cescot Siena – Società Cooperativa Esercenti – BELLINI MARTINA 0577/252234 o 0577/252263 - dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 17.00. [formazione@confesercenti.siena.it](mailto:formazione@confesercenti.siena.it) – [www.cescot.siena.it](http://www.cescot.siena.it) (Sezione Food Enogastronomia) – Pagina Facebook: Cescot Siena o messaggi WhatsApp: 3666125454

I modelli per la domanda di partecipazione e informazioni utili sono disponibili anche presso i Centri per l'impiego della Regione Toscana.

Siena lì, 30/08/2021

Il direttore  
Carolina Pirozzi

