

La Regione Toscana e l' Agenzia formativa CDC, codice accreditamento GR0240, promuovono il corso di qualifica a frequenza gratuita denominato

## AIUTO CHEF

approvato con D.D. 313/2019 e ammesso a finanziamento con D.D. 1862/2019

L'intervento è stato calibrato su competenze e conoscenze emergenti della figura professionale, prestando particolare riguardo ad argomenti particolarmente richiesti quali cucina di base, cucina vegana/vegetariana, cucina del territorio e cucina per celiaci, finger food, ma anche attenzione alla tradizione e alla cultura che contraddistinguono i servizi toscani. Le competenze che servono sono trasversali: formazione tecnica, conoscenza della cucina e del mondo dei vini, conoscenza e utilizzo dei prodotti e delle risorse agroalimentari e vitivinicole del territorio, conoscenza e valorizzazione delle eccellenze produttive locali, cura della relazione con il cliente, conoscenza della lingua inglese, capacità di utilizzare gli strumenti informatici e le potenzialità offerte dalla rete internet. Opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva.

<b>AdA previste</b>	<b>Ore</b>
1 Preparazione di menù semplici – UC 1696	166
2 Approvvigionamento materie prime – UC 1703	136
3 Conservazione e stoccaggio delle materie prime – UC 1706	100
4 Cura degli ambienti, delle attrezzature ed utensili – UC 1707	100
5 Trattamento delle materie prime e dei semilavorati – UC 1708	185
6 Preparazione piatti – UC 1710	183
7 Stage	300
Orientamento e accompagnamento	30
<b>Totale ore</b>	<b>900</b>

### **Sbocchi occupazionali**

L'analisi dei fabbisogni svolta in fase di progettazione ha consentito di rilevare una notevole carenza di professionalità nelle figure che ricoprono questi ruoli nella nostra area; la ricaduta immediata è rappresentata dall'interesse manifestato da 10 aziende rappresentative del settore verso un'assunzione dei partecipanti, mediante l'attivazione di forme di lavoro a tempo determinato di almeno 6 mesi e/o di apprendistato.

### **Numero di partecipanti e requisiti di accesso**

10 partecipanti con riserva minima garantita per 6 donne. Cittadini adulti disoccupati, inoccupati, inattivi e residenti o domiciliati in un comune della Regione Toscana; se cittadini non comunitari essere in possesso di regolare permesso di soggiorno per studio/formazione professionale - aver assolto all'obbligo di istruzione.

### **Modalità di iscrizione**

Le domande di ammissione al corso, previa compilazione dell'apposito modello, dovranno essere presentate presso la sede dell'Agenzia Formativa CDC dall'interessata/o munita/o di documento di riconoscimento in corso di validità; le domande dovranno pervenire entro e non oltre il termine di scadenza previsto.

### **Modalità di selezione**

Qualora il numero dei candidati ammissibili fosse superiore di oltre il 20% ai posti disponibili sarà effettuata una selezione articolata sull'analisi del curriculum, sulla somministrazione di un test psicoattitudinale e su un colloquio individuale.

### **Riconoscimento di crediti formativi in ingresso**

Ai partecipanti che al momento dell'ingresso nel percorso formativo possiedano competenze più articolate o competenze aggiuntive rispetto alla soglia minima richiesta per la partecipazione al corso, sarà garantita la possibilità di vedersi riconosciuto il possesso di tali competenze in termini di credito formativo.

### **Periodo di svolgimento e obbligo di frequenza**

Il corso si svolgerà a Grosseto in aula e laboratorio da maggio 2019 a febbraio 2020 e avrà una durata di 900 ore (600 ore aula e laboratorio, 300 ore stage aziendale). Saranno ammessi all'esame finale i corsisti che abbiano frequentato almeno il 70 % delle ore di durata del corso e, all'interno di questa percentuale, almeno il 50% delle ore previste per l'attività di stage.

### **Prove finali e titolo conseguito**

Attestato di Qualifica, livello 3 EQF, previa superamento delle prove d'esame finalizzate a verificare la capacità di sviluppare le performance relative a ciascuna delle sei ADA/UC in cui è articolata la figura di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti."

### **Informazioni**

Presso Agenzia formativa C.D.C. in via Oberdan 24 a Grosseto - tel. 0564/415095

**Termine per le iscrizioni 28 aprile 2019**

[Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE Toscana 2014-2020](#)