

L'Agenzia Formativa Cescot Siena – Società Cooperativa Esercenti (n. cod.accr. OF0015) capofila di A.T.S con CPIA Siena 1 (n. cod.accr. IS0029) e l'Azienda Florida Srl 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 10/04/2025 e ss.mm.ii, a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D. n. 28479 del 11/12/2024 così come modificato del D.D.1159 del 21/01/2025, del progetto acronimo S.I.E.N.A. titolo Sviluppo Intelligente per l'Evoluzione Nell'Arte culinaria (codice progetto 318308) organizza il percorso formativo

Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti AIUTO CUOCO (3 Liv. EQF) Matricola 2024LM2135

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 fa riferimento al Repertorio Regionale delle Figure Professionali e alla fine del percorso gli allievi formati saranno "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti" (figura n. 413 del RRFP). Di seguito il programma previsto: - La filosofia del cibo: storia, cultura, tradizioni, valorizzazione e Menù - La cucina: ruoli, funzionamento e processi organizzativi - Alimenti e materie prime (prodotti tipici, locali, semilavorati, prodotti finiti controllati): caratteristiche, livelli qualitativi e certificazioni, controllo e conservazione - Sistemi di conservazione e stoccaggio - Attrezzature, utensili, utilizzo e cura - Elementi di dietetica - Preparazione cibi freddi (antipasti e salse) - Cucina calda - Dessert - Focus: piatti tipici e della tradizione senese - Presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti - Abbinamenti cibo / vino da filiera corta - Competenza digitale - Inglese in cucina - Sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale - Stage - 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; - Conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda 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 menu 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.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:	Si formeranno figure che potranno andare a lavorare in ristoranti, mense o strutture ricettive con cucina. Gli allievi in uscita dal percorso saranno in grado di supportare il cuoco nelle attività legate alla professione, si occuperanno inoltre della gestione del magazzino, la cura degli ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili.
STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	Il corso prevede n. 900 ore totali, di cui n. 282 ore di aula, n. 238 ore di laboratorio n.30 ore di orientamento collettivo/individuale e n. 350 ore di stage in aziende del settore. Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 e/o 14.30-18.30 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato prima dell'inizio del corso. La percentuale di frequenza obbligatoria 70%. Per ciascun partecipante al corso è prevista l'erogazione di un'indennità di frequenza pari a € 3,50 per ora di formazione (al netto dello stage) fino ad un massimo di € 250 e possibilità di rimborso spese per gli spostamenti per chi proviene da diverso Comune (rimborso spese per l'utilizzo di mezzi pubblici fino a un max di 5,00€ a viaggio A/R) e rimborso spese per il vitto per tutti gli allievi presenti alle lezioni che abbiano una durata superiore alle 6 ore (buono mensa di €5,00 a persona).
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	15 allievi
REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	- Essere disoccupati, inattivi. - Qualifica triennale di Istruzione e Formazione Professionale (3 EQF) Oppure Compimento del diciottesimo anno d'età. Se cittadini non comunitari: - Essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa. Se cittadini stranieri: - Conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue.
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	Ottobre 2025 – Marzo 2026
SEDE DI SVOLGIMENTO:	Aule e laboratori Cescot Siena – Società Cooperativa Esercenti: Strada Statale 73 Levante, 10 (Loc. Due Ponti), 53100 Siena
PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:	Sono previste prove di valutazione in itinere e finali. Le prove di valutazione saranno redatte e somministrate tenendo conto della seguente logica organizzativa: - prove intermedie di verifica degli apprendimenti (a seconda della UF: prova scritta, prova orale o prova tecnico/pratica); - Esame finale di qualifica con valutazione di tutte le ADA della figura, tramite le seguenti prove: Prova tecnico/pratica e Colloquio.
CERTIFICAZIONE FINALE:	Al termine del Percorso finalizzato al rilascio della qualifica di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti 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 degli apprendimenti sulla base delle UF superate.
RICONOSCIMENTO CREDITI:	Ai partecipanti che ne facciano esplicita richiesta con presentazione di evidenze documentali potranno essere riconosciuti crediti in ingresso, ai sensi della normativa regionale di riferimento (come da regolamento della L.R. 32/2002 della DGR 988 del 2019 ss.mm.ii). La richiesta di riconoscimento crediti dovrà essere effettuata almeno una settimana prima dell'inizio del corso. Non saranno tenute in considerazione richieste di riconoscimento crediti effettuate successivamente.
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	Le domande, debitamente compilate, potranno essere presentate nelle seguenti modalità:

	- consegnate a mano presso l'ufficio Cescot Siena - Società Cooperativa Esercenti, SS 73 Levante n. 10, Siena; - consegnate a mezzo posta elettronica all'indirizzo formazione@confesercenti.siena.it (l'interessato è tenuto a contattare la segreteria per la verifica della corretta ricezione); - per raccomandata A/R presso Cescot Siena - Società Cooperativa Esercenti, SS 73 Levante n. 10, Siena riportando la dicitura "Domanda iscrizione corso Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti" (il soggetto che invia la domanda per posta raccomandata è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale).
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	1) Domanda di iscrizione da compilarsi sul modello unificato della Regione Toscana; 2) Copia documento d'identità in corso di validità; 3) Scheda anagrafica rilasciata dal Centro per l'Impiego attestante lo stato di disoccupazione; 4) Curriculum vitae, aggiornato, datato e firmato; Per i cittadini non comunitari: 5) Copia permesso di soggiorno in corso di validità; 6) "Conoscenza lingua italiana pari a livello A2 QCER" per coloro che non sono in grado di portare idonea documentazione/attestazioni sarà prevista una prova scritta e orale prima della selezione.
Scadenza delle iscrizioni	Il periodo pubblicizzazione sarà dal 06/10/2025 al 21/10/2025 alle ore 13.00
Modalità di selezione degli iscritti	In caso di ricezione di un numero di domande superiore al 20% degli allievi previsti, l'ammissione al corso sarà subordinata dal superamento di una selezione accurata che comprenderà: - test di cultura generale; - valutazione curricula con particolare riguardo alla coerenza del percorso con le precedenti esperienze; - colloquio motivazionale finalizzato ad approfondire/valutare aspettative, motivazioni e prefigurazione del futuro professionale. NOTA: Il 50% dei posti è riservato a donne che saranno ammesse/i prioritariamente previo raggiungimento livelli di sufficienza. E' previsto, in ogni caso, un colloquio motivazionale preliminare La selezione e/o il colloquio motivazionale si terrà il giorno giovedì 23 ottobre 2025 alle ore 9.00 presso l'Aula Fioristi di CESCOT SIENA – SOCIETÀ COOPERATIVA ESERCENTI Strada Statale 73 Levante, 10 - Siena.
Informazioni:	Per ulteriori informazioni contattare l'Ufficio Cescot Siena Società Cooperativa Esercenti, SS 73 Levante n. 10, Siena Tel. 0577252234 formazione@confesercenti.siena.it – www.cescot.siena.it Pagina Facebook e Instagram: Cescot Siena - Numero Whatsapp: 3666125454 Il giorno giovedì 16 ottobre alle ore 9.30 si terrà un SEMINARIO INFORMATIVO presso l'Aula Polivalente di Cescot Siena in Strada Statale 73 Levante, 10 Siena (Loc. Due Ponti)
Referente:	Martina Bellini - 0577252234