

## NOTE ESPLICATIVE

La Regione Toscana e l'agenzia formativa C.I.O.F.S. FP Toscana, accreditamento regionale n. OF0130, in attuazione del DD n. 12635 del 06/08/2020 e del DD n. 2978 del 18/02/2021 informano che sarà attivato il seguente corso di QUALIFICA

### **Percorso Triennale per “Operatore della ristorazione” indirizzo preparazione degli alimenti e allestimento piatti a.s.f. 2021/22**

**Finalizzato al rilascio della qualifica professionale nazionale di “Operatore della ristorazione -  
indirizzo preparazione degli alimenti e allestimento piatti”**

#### **Rivolto a n. 20 allievi**

Il percorso, della durata di 3168 ore (da svolgere nell'arco degli anni formativi 2021/2022, 2022/2023 e 2023/24) è così strutturato:

- Formazione teorica in aula, *1154 ore*
- Formazione laboratoriale, *1184 ore*
- Alternanza scuola-lavoro presso aziende del settore, *800 ore*
- Attività di accompagnamento *30 ore*

E sarà suddiviso nelle seguenti Unità formative:

- **UF1-UF2 Competenze di base (Assi culturali) e competenze chiave di cittadinanza (855 ore)**, distribuite tra primo e secondo anno.
- **UF3 Competenze di base terzo anno (391 ore)**, sarà finalizzata all'acquisizione delle competenze di base relative al terzo anno dei percorsi IeFP
- **UF tecnico- professionali, realizzate in aula e in cucina:**
- **UF 4 Sicurezza e igiene alimentare** 100 ore (68 ore aula e 32 laboratorio)
- **UF 5 Conservazione e stoccaggio di prodotti e materie prime** 125 ore (92 ore aula e 33 laboratorio)
- **UF 6 Allestimento della cucina e delle attrezzature** 162 ore (60 ore aula e 102 laboratorio)
- **UF 7 Merceologia degli alimenti** 180 ore (70 ore aula e 110 laboratorio)
- **UF 8 Trattamento delle materie prime** 260 ore (30 ore aula e 230 laboratorio)
- **UF 9 Preparazione piatti** 265 ore (50 ore aula e 215 laboratorio)
- **UF10 Alternanza scuola-lavoro 800 ore**

per l'acquisizione delle seguenti competenze della figura nazionale:

- Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienicosanitarie
- Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto
- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni



- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

La frequenza è obbligatoria. È consentito un massimo di ore di assenza pari al 25% del monte totale.

Il corso prevede un'azione di supporto diretta all'allievo lungo l'intero percorso formativo attraverso una intensa attività di **tutoraggio** e di **orientamento individualizzato**.

Il corso è **riservato** a giovani-minori di anni 18 al momento dell'iscrizione al percorso i quali, fuoriusciti dalla scuola media inferiore ed in possesso del titolo di licenza media, debbano conseguire una qualifica professionale (soglia minima per l'assolvimento dell'obbligo formativo) ed adempiere all'obbligo di istruzione.

**Data di avvio e di chiusura del corso:** settembre 2021 – giugno 2024

**Le lezioni si svolgeranno** a Livorno presso il C.I.O.F.S. FP Toscana – Corso Mazzini, 199. Potranno essere previste delle lezioni in modalità DAD (Didattica a Distanza).

**Ulteriori informazioni, bando e moduli di iscrizione sono disponibili presso:**

C.I.O.F.S.-F.P. Toscana - Corso Mazzini, 199 Livorno.

Recapiti telefonici: 0586 801300 o 320/42.42.490 email:info@ciofsfptoscana.it

La segreteria è aperta dal lunedì al venerdì in orario 9.00-12.00

Referenti: Silvia Mancini (segreteria)

**Le iscrizioni si chiudono il giorno 26/08/2021**

#### **DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE:**

1. Domanda di Partecipazione scaricabile dal sito del soggetto capofila CIOFS-FP Toscana [www.ciofsfptoscana.it](http://www.ciofsfptoscana.it) o reperibile presso la Segreteria in Corso Mazzini, 199 Livorno
2. Fotocopia leggibile di un documento di identità in corso di validità e codice fiscale dell'Allievo e del genitore (o di chi ne esercita la potestà genitoriale)
3. Fotocopia del titolo scolastico di Licenza media inferiore o Autocertificazione del titolo conseguito
4. Documentazione medico-sanitaria (qualora presente) aggiornata all'anno 2020, comprovante la tutela dell'allievo per la Legge 104 e/o 170

**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](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.**