

Omnia Scrl accreditamento regionale n° OF0318, in partenariato con Laboratorio Archimede Srl accreditamento regionale n° OF0298, Formetica accreditamento regionale n° OF0132, Cedit Scrl accreditamento regionale n° OF0147, PIN – Servizi didattici e Scientifici per l'Università di Firenze accreditamento regionale n° OF0193, Cescot Prato Srl accreditamento regionale n° OF0202, Per-Corso Srl accreditamento regionale n° OF0050, Istituto Datini n° IS0006, CNA Formazione & Sicurezza Scrl accreditamento regionale n° OF0358, a seguito dell'approvazione da parte della Regione Toscana con D.D. n. 1992 del 01/02/2023, organizza il seguente corso formativo:

CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL

AVVISO UPSKILLING PROGETTI FORMATIVI DI AGGIORNAMENTO

ZONA TERRITORIALE: PRATO

Formazione specialistica e competenze trasversali

CAFFETTERIA: NUOVE TENDENZE E METODI ALTERNATIVI DI ESTRAZIONE DEL CAFFÈ E LATTE ART

Codice Progetto 9010131, n. edizioni 1

Matricola: 20222A90261

DESTINATARI: N. da 8 a 11 ALLIEVI

Il corso è promosso nell'ambito di GiovaniSì, il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI: Il Corso prende a riferimento alcune conoscenze e capacità dell'ADA UC 2122 Cura del servizio di distribuzione pasti e bevande, dell'ADA UC 2121 Predisposizione del servizio di sala e bar, dell'ADA UC 1706 Conservazione e stoccaggio delle materie prime, dell' ADA UC 751 Relazioni interne ed esterne e dell'ADA UC 233 Gestione delle relazioni commerciali afferenti alle figure del repertorio regionale di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande (412), di Responsabile della gestione e del controllo degli aspetti produttivi dell'impresa agricola (121), di Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime e la predisposizione, gestione e cura del servizio di sala e bar (497) e di Tecnico della definizione di strategie di mercato, della pianificazione di azioni di marketing e della gestione di rapporti con la clientela e le reti di vendita (123)

Il corso si articola in due unità formative:

Metodi di estrazione del caffè -latte art 28 ore

Contenuti: Le mono origini e le miscele del caffè. Differenze tra arabica e robusta, analisi sensoriale. Filiera del caffè e principali paesi produttori ed esportatori. I principali metodi di estrazione del caffè, le nuove tendenze e tecniche di preparazione: Dal V60 al metodo brewing, l'espresso e il cappuccino, tecniche di latte art ed elaborazione di white flat, french press. La manutenzione delle attrezzature per una corretta preparazione delle bevande. Capacità di saper comunicare le caratteristiche delle bevande per poter effettuare scelte di acquisto consapevoli.

Elementi, strumenti, tecniche per affrontare il cambiamento nel lavoro durata 12 ore.

Contenuti: Comunicazione e relazione; abilità nei rapporti interpersonali; capacità di adattarsi al cambiamento; negoziazione; creatività e sviluppo del pensiero critico.

E' preferibile l'esperienza pluriennale nel settore pubblici esercizi o esperienza professionale attinente.

Per i candidati stranieri di origine comunitaria o extracomunitaria si richiede una buona conoscenza scritta e parlata della lingua italiana che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA: Il corso prevede n° 40 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario 15.00 – 19.00 IL LUNEDI E MERCOLEDI. La percentuale di frequenza obbligatoria è 70%.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI:

Conoscenze: Caratteristiche merceologiche delle materie prime e dei prodotti per predisporre cibi e bevande.

Tecniche di preparazione /presentazione di prodotti del banco bar interpretando correttamente gli standard aziendali e le esigenze della clientela. Principali tecniche di presentazione di piatti e bevande per garantire l'erogazione di un servizio di qualità.

Capacità:

Preservare la qualità dei prodotti e dei cibi

Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI: I partecipanti al percorso formativo possono trovare impiego all'interno dei pubblici esercizi e, più in generale, nelle aziende che fanno parte del comparto turistico – ricettivo del territorio

BENEFICIARI DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Beneficiari di ammortizzatori sociali in costanza di rapporto Di lavoro: le specifiche categorie di lavoratori sono individuate dalla Legge di Bilancio 2022 (legge n. 234/2021, art. 1, comma 200);

- Beneficiari di ammortizzatori sociali in assenza di rapporto di lavoro: disoccupati percettori di NASPI o DIS-COLL;

- Beneficiari di sostegno al reddito di natura assistenziale: percettori del Reddito di cittadinanza;

- Lavoratori fragili o vulnerabili: giovani NEET (meno di 30 anni), donne in condizioni di svantaggio, persone con disabilità, lavoratori maturi (55 anni e oltre);

- Disoccupati senza sostegno al reddito: disoccupati da almeno sei mesi, altri lavoratori con minori opportunità occupazionali (giovani e donne, anche non in condizioni di fragilità), lavoratori autonomi che cessano l'attività o con redditi molto bassi;

- Lavoratori con redditi molto bassi (i cosiddetti working poor): il cui reddito da lavoro dipendente o autonomo sia inferiore alla soglia dell'incapienza secondo la disciplina fiscale.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO COME DA NORMATIVA DI RIFERIMENTO: Compimento del 16° anno di età e assolvimento dell'obbligo di istruzione e formazione (qualifica triennale leFP) oppure compimento del 18° anno di età

RICONOSCIMENTO CREDITI: In ingresso alla formazione, su esplicita richiesta del/della candidato/a si prevede il riconoscimento di crediti formativi. A tal fine si richiede di presentare all'agenzia formativa una richiesta scritta allegando alla stessa le attestazioni, certificazioni o dichiarazioni di apprendimenti in possesso dell'utente al fine di attivare la procedura di riconoscimento nel rispetto della vigente normativa regionale DGR 988/2019 e smi.

INDENNITÀ DI FREQUENZA: Per la partecipazione ai percorsi è prevista una specifica indennità ai soggetti disoccupati over 55 anni (coloro che al momento dell'iscrizione ai percorsi hanno compiuto 55 anni). Sono in ogni caso esclusi dall'indennità i percettori di reddito di cittadinanza, i beneficiari di ammortizzatori sociali a seguito di disoccupazione involontaria o

in costanza di rapporto di lavoro ai sensi della normativa vigente. Tale indennità, erogata ai partecipanti aventi diritto al termine del progetto, è pari ad € 3,50 euro/corso (calcolata sulle sole ore di aula e FAD sincrona) a titolo di indennità di frequenza. L'indennità di frequenza è corrisposta solo a chi ha ottenuto l'attestazione finale prevista dal percorso frequentato, per il solo primo percorso frequentato, *nel limite massimo di euro €100 upskilling* ed in ogni caso nella misura resa possibile dall'importo disponibile. L'indennità sarà corrisposta al momento in cui i percorsi del catalogo saranno conclusi e sarà determinata la platea degli aventi diritto; questo potrà avvenire anche a distanza di tempo dal termine del corso.

ENTE ESECUTORE E SEDE DI SVOLGIMENTO DEL

CORSO: L'Ente esecutore del percorso formativo è CESCOT PRATO SRL ed il corso si svolgerà presso le aule di Via Pomeria, 71/B a Prato (PO) per la didattica e presso il Laboratorio sala bar Istituto F. Datini – Via di Reggiana 26 – 59100 per le lezioni di laboratorio pratico.

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO :

Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa.

Le prove saranno valutate in centesimi.

CERTIFICAZIONE FINALE: dichiarazione degli apprendimenti

INFORMAZIONI: il corso è finanziato con i fondi del PNRR, tramite il programma GOL.

ISCRIZIONI

Fase 1 - ACCESSO AL PROGRAMMA GOL: coloro che sono interessati ad iscriversi al corso debbono effettuare l'iscrizione al programma GOL esclusivamente presso i Centri per l'Impiego del territorio toscano

(<https://www.regione.toscana.it/-/recapiti-erari-degli-uffici-sul-territorio>). Presso il Centro per l'Impiego prescelto ogni beneficiario sarà indirizzato verso uno specifico percorso sulla base degli esiti dell'orientamento. Qualora indirizzato verso le misure 2 Upskilling e 3 Reskilling, il beneficiario potrà iscriversi ad un corso di formazione, rispettivamente di Upskilling (aggiornamento) o Reskilling (riqualificazione), passando pertanto alla fase 2 descritta di seguito.

Fase 2 - ISCRIZIONI AL CORSO: nella fase due il beneficiario potrà iscriversi al corso presente nelle misure 2 Upskilling o 3 Reskilling verso le quali è stato indirizzato. Per l'effettuazione della fase 2 il beneficiario potrà recarsi presso un Centro per l'Impiego o presso un'Agenzia per il lavoro.

(https://www.regione.toscana.it/documents/10180/22570120/Elenco%20Agenzia%20approvat e%2016_gennaio_2023/d65c389a-a6d7-6fbd-b577-88657897b566).