

L'agenzia formativa 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, CESCOT PISTOIA SRL accreditamento regionale n° OF0281, Istituto Alberghiero Martini n° IS0027, CNA Formazione & Sicurezza Scrl accreditamento regionale n° OF0358, Istituto Pacinotti accreditamento regionale n° PT0557 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: PISTOIA

Tipologia: Formazione specialistica e competenze trasversali

PREPARAZIONE APERITIVI E PRODOTTI BAR

Codice Progetto 9010123, n. 1 EDIZIONE

Matricola: 20222A90176

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 di formazione prende a riferimento alcune conoscenze e capacità delle ADA UC 1712 Preparazione e somministrazione di bevande e snack, ADA UC 233 Gestione delle relazioni commerciali e ADA UC 751 Relazioni interne ed esterne, 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) 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).

Tecniche di preparazione bevande durata 28 ore

Contenuti: tecniche di preparazione, presentazione di bevande; guarnizione delle bevande; conoscenza organolettica delle materie prime; abbinamento cibi bevande; attrezzature e tipologie bicchieri; manutenzione e pulizia delle attrezzature **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 di riferimento o esperienza professionale attinente pubblici esercizi (bar).

Il corso si articola in due unità formative:

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 pomeridiano dalle 14.30 alle 17.30 dal lunedì al giovedì.

La percentuale di frequenza obbligatoria è il 70% del monte ore di formazione.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI:

Conoscenze: tipologie di liquori e distillati per innovare e diversificare l'offerta secondo i gusti e le esigenze del cliente. Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione di piatti e bevande (bibite, cocktails) per valorizzare la presentazione degli stessi.

Capacità: scegliere le attrezzature ed i bicchieri in relazione alle bevande. Presentare al cliente le principali bevande ed i prodotti da bar. Realizzare i principali tipi di cocktails utilizzando correttamente le tecniche e gli strumenti a disposizione.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI: La partecipazione al corso agevolerà l'accesso in aziende pubblici esercizi (bar).

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:

Il corso si realizzerà presso la sede di Istituto Alberghiero di Montecatini Terme "F.Martini" Via Caduti del lavoro già tratto di via del Castello e presso la sede di Omnia Scrl Via Ugo Foscolo, 4 Montecatini Terme.

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO (se previste):

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 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-e-orari-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%20approvate%2016_gennaio_2023/d65c389a-a6d7-6fbd-b577-88657897b566).