

**Agenzia Formativa Copernico S.c.a r.l.** (cod. accr. regionale OF0228), soggetto capofila dell’ATS costituita con **IPSAR Giacomo Matteotti** (cod. accr. regionale IS0009), **Soc. Coop. A.FO.RI.S.MA. Impresa Sociale** (cod. accr. regionale OF0014), **Pegaso Lavoro Soc. Coop. Impresa Sociale** (cod. accr. regionale OF0103), **Locanda S. Agata di SALEN S.r.l., Localitaly S.r.l.s.**, in attuazione dell’**Avviso pubblico per percorsi formativi nella filiera Turismo e beni culturali**, approvato dalla Regione Toscana con Decreto n.7852 del 10/04/2024, a valere sul Programma regionale FSE+ Toscana periodo 2021-2027 Attività 1.a.10 - Formazione per disoccupati, e a seguito di approvazione di graduatoria con Decreto n. 28479 del 11/12/2024, nell’ambito del progetto **Pisa & L.O.V.E. – Pisa & Local fOod and traVeL Experts - codice progetto 318295**, organizza il percorso formativo

**ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE** matricola 2024LM2094

**Figura Professionale Regionale Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande (412)**

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

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Descrizione dei contenuti</b>                        | Il percorso formativo è articolato in 13 UF: UF 1. Sicurezza nei luoghi di lavoro e HACCP (20 ore), UF 2. Lingua inglese (36 ore), UF 3. Competenze digitali (32 ore), UF 4. Merceologia generale e prodotti tipici locali (32 ore), UF 5. Accoglienza e gestione clienti (36 ore), UF 6. Approvvigionamento materie prime (48 ore), UF 7. Tecniche di conservazione e stoccaggio (48 ore), UF 8. Pulizia e cura della sala e del bar (40 ore), UF 9. Pulizia e cura della cucina (40 ore), UF 10. Tecniche di servizio nella sala e nel bar (88 ore), UF 11. Preparazione e presentazione di bevande (80 ore), UF 12. Preparazione e presentazione dei piatti e degli snack (100 ore), UF 13. Stage (270 ore), Accompagnamento (30 ore, di cui 8 individuali).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Competenze professionali</b>                         | L’obiettivo del percorso è quello di offrire una formazione finalizzata all’accesso al mercato del lavoro attraverso l’acquisizione e lo sviluppo di competenze relative al servizio di sala, dall’accoglienza del cliente alla presentazione della proposta enogastronomica, al bartending, per la preparazione di bevande calde e fredde, cocktails e long drinks, ed alla preparazione di piatti e snack, in particolare alle preparazioni per aperitivi ed al finger food.<br>L’addetto in uscita sarà in possesso di solide basi tecniche e di competenze specialistiche e trasversali molto richieste dalle imprese del settore turistico e della ristorazione.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Sbocchi occupazionali</b>                            | Inserimento in imprese del settore della somministrazione alimenti e bevande, in particolare ristoranti, pubblici esercizi, alberghi, ecc.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Struttura del percorso formativo e frequenza</b>     | Il corso prevede 900 ore totali, di cui 288 di aula, 312 di laboratorio, 30 ore di accompagnamento e 270 ore di stage in aziende del settore. La percentuale di frequenza obbligatoria è il 70%, ed almeno il 50% di stage. È prevista l'erogazione di un'indennità di frequenza pari a € 3,50 per ora di formazione (al netto delle ore di stage), fino a un massimo di € 250,00 euro per allievo, purché l'allievo frequenti almeno il 70% del percorso stesso. Sono inoltre previsti rimborsi spese forfettari per il vitto e gli spostamenti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Numero allievi previsti</b>                          | 15 partecipanti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Requisiti di accesso e destinatari</b>               | Persone disoccupate e inattive che hanno adempiuto al diritto-dovere all’istruzione e alla formazione professionale in possesso dei seguenti requisiti minimi: <b>Qualifica triennale di Istruzione e Formazione Professionale</b> (3 EQF) oppure <b>Compimento del diciottesimo anno di età</b> . Inoltre, i cittadini di nazionalità straniera che intendono iscriversi devono dimostrare la conoscenza della lingua italiana pari ad almeno il livello A2 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER), presentando all’Agenzia Formativa un idoneo titolo di studio e/o attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati. Qualora il cittadino straniero non possieda o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere in ingresso una prova scritta e un colloquio al fine di dimostrare la conoscenza della lingua italiana di livello A2.                                                                                                                                                                  |
| <b>Periodo di svolgimento</b>                           | Il percorso verrà realizzato tra febbraio 2026 e ottobre 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Sede di svolgimento</b>                              | <b>Copernico S.c.a r.l.</b> , Via Carducci 39, Loc. La Fontina, Ghezzano, San Giuliano Terme (PI) – aula e laboratorio informatico<br><b>IPSAR G. Matteotti</b> , Via Garibaldi 194, Pisa – laboratorio di sala-bar e laboratorio di cucina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Materiale Didattico</b>                              | Ad ogni allievo saranno fornite le divise per operare nei laboratori composte da: giacca cucina, pantalone cucina, scarpe antinfortunistiche cucina, torcione cucina, cappello cucina, pantalone o gonna sala, camicia sala, gilet sala, cravattino o papillon                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Prove finali e modalità di svolgimento</b>           | Al termine del percorso, per gli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore del percorso, inclusive di almeno il 50% delle ore di stage, ed abbiano ottenuto un punteggio medio almeno sufficiente (60/100) nelle verifiche intermedie, è previsto un esame finale che consisterà in una prova tecnico pratica, un test scritto a risposta multipla ed un colloquio orale.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Certificazione finale</b>                            | A seguito del superamento dell'esame finale verrà rilasciato attestato di qualifica professionale di <b>Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande</b> di III livello EQF.<br>In caso di parziale superamento dell’esame finale, sarà possibile ottenere una Certificazione delle Competenze sulle Unità di Competenza/Aree di Attività per le quali si è dimostrato il raggiungimento degli standard minimi di competenza. In caso di mancata ammissione all’esame finale, sarà possibile ottenere una Dichiarazione degli Apprendimenti per le Unità Formative di cui si è superata la verifica di fine UF.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Riconoscimento crediti</b>                           | Ai sensi della normativa vigente (D.G.R. 988 del 29/07/2019), a seguito di presentazione di apposita domanda formale e di idonea documentazione comprovante le competenze già possedute (attestati, dichiarazioni di competenze, autocertificazioni), è previsto il riconoscimento dei crediti in entrata sulle UF in cui si articolano i percorsi formativi. La richiesta sarà valutata da un’apposita commissione.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Modalità di iscrizione</b>                           | Le domande di iscrizione, su apposito modulo regionale (scaricabile dal sito <a href="http://www.consorzioCopernico.it">www.consorzioCopernico.it</a> ), possono essere presentate: <ul style="list-style-type: none"><li>a mano presso gli uffici e negli orari di seguito indicati<ul style="list-style-type: none"><li><b>Copernico S.c.a r.l.</b> Via Carducci 39, Loc. La Fontina, Ghezzano, San Giuliano Terme (PI)</li><li><b>IPSAR G. Matteotti</b>, Via Garibaldi 194, Pisa</li><li><b>Aforisma Soc. Coop. Impresa Sociale</b>, Via dei Cappuccini, 2b 56121 Pisa</li><li><b>Pegaso Lavoro Soc. Coop. Impresa Sociale</b>, Via F. Squartini 3, Pisa</li></ul></li><li>via e-mail all'indirizzo <a href="mailto:copernico@cnapisa.it">copernico@cnapisa.it</a></li><li>posta raccomandata a Copernico S.c.a r.l., via Carducci 39, Loc. La Fontina, Ghezzano - 56017 San Giuliano Terme (PI).</li></ul> Non fa fede il timbro postale.                                                                                                                                                        |
| <b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b> | Documenti necessari per l'iscrizione e documentazione attestante i requisiti: <ul style="list-style-type: none"><li>Domanda d'iscrizione su format regionale (scaricabile dal sito <a href="http://www.consorzioCopernico.it">www.consorzioCopernico.it</a>)</li><li>Curriculum vitae</li><li>Copia documento d’identità in corso di validità;</li><li>Permesso di soggiorno e dichiarazione di valore/titolo di studio tradotto (per i cittadini non comunitari)</li><li>Scheda anagrafico/professionale, emessa dal CPI di riferimento, attestante lo stato di disoccupazione/inoccupazione</li></ul> La documentazione incompleta non verrà presa in esame ai fini dell’iscrizione.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Scadenza delle iscrizioni</b>                        | Le domande di iscrizione potranno essere presentate <b>dal 20/01/2026 al 10/02/2026. Precedente pubblicizzazione dal 30/04/2025 al 19/05/2025 , dal 30/05/2025 al 08/06/2025 , dal 12/06/2025 al 30/06/2025 , dal 08/07/2025 al 05/09/2025 , dal dal 10/09/2025 al 02/10/2025 , dal 06/10/2025 al 31/10/2025, dal 22/10/2025 al 05/11/2025 , dal 11/11/2025 al 08/12/2025 e dal 12/12/2025 al 12/01/2026)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Modalità di selezione degli iscritti</b>             | Qualora il numero di domande ammissibili superi di oltre il 20% quello dei posti previsti (15 di cui 2 posti riservati all'utenza femminile),), sarà attivata una procedura di selezione, consistente in: <ol style="list-style-type: none"><li>Test scritto di comprensione, cultura generale e di settore. Peso 30/100.</li><li>Colloquio motivazionale. Peso 70/100.</li></ol> La selezione sarà condotta da una Commissione costituita, che, stilata la graduatoria di merito, procederà all’attribuzione delle eventuali riserve<br><u>La selezione, se necessaria, verrà effettuata presso <b>Copernico S.c.a r.l.</b> Via Carducci 39, Loc. La Fontina, Ghezzano, San Giuliano Terme (PI) in data <b>14/02/2026</b> dalle ore 9.00 alle ore 18.00. Nel caso di selezione gli iscritti verranno avvertiti via email.</u>                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Informazioni</b>                                     | Per informazioni e iscrizioni è possibile contattare: <ul style="list-style-type: none"><li><b>Copernico S.c.a r.l.</b> Via Carducci 39, Loc. La Fontina, Ghezzano, San Giuliano Terme (PI); tel. 050876556, ref. Consuelo Gulli- email <a href="mailto:copernico@cnapisa.it">copernico@cnapisa.it</a>; Orario 09.00-13.00/14.00-17.00 dal lunedì al venerdì</li><li><b>IPSAR G. Matteotti</b>, Via Garibaldi 194, Pisa; tel. 05094101, ref. Letiza Lami – email <a href="mailto:servizids@matteotti.it">servizids@matteotti.it</a>; Orario 10.30/12.30 dal lunedì al sabato</li><li><b>Aforisma Soc. Coop. Impresa Sociale</b>, Via dei Cappuccini, 2b Pisa; tel. 0506139779, ref. Michele Panelli - email: <a href="mailto:panelli@aforismatoscana.net">panelli@aforismatoscana.net</a>; Orario 09.00-13.00/14.00-18.00 dal lunedì al venerdì</li><li><b>Pegaso Lavoro Soc. Coop. Impresa Sociale</b>, Via F. Squartini 3, Pisa; tel. 050503825, ref. Clarissa Lucchetti – email <a href="mailto:info@pegasolavoro.it">info@pegasolavoro.it</a>; Orario 09.00-13.00 dal lunedì al venerdì</li></ul> |
| <b>Referente</b>                                        | Consuelo Gulli, 050 876320 <a href="mailto:gulli@cnapisa.it">gulli@cnapisa.it</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

