

AGENZIA PER LO SVILUPPO EMPOLESE VALDELSA S.c.p.a (n. cod.accr. OF OF0005) capofila di A.T.S con ASSOCIAZIONE CENTRO L.I.F.E e Vigneto San Miguel Sarl., in attuazione dell'Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per progetti formativi finalizzati all'inserimento lavorativo di cui alla Misura G del Patto per il Lavoro in Toscana approvato con D.D. n. 15992/2025, a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D. n. 5105 del 06/03/2026, del progetto acronimo **FOR-SA Forme e Sapori** (codice progetto **324971**) organizza il percorso formativo

**"Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili" (1707); "Distribuzione pasti e bevande"(1711); "Preparazione e somministrazione bevande e snack"(1712)**  
**Matricola 2025LM1336**

*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 ha l'obiettivo di formare una figura professionale polivalente, capace di gestire con competenza sia il servizio in sala accogliendo e servendo i clienti con attenzione e professionalità, sia la preparazione di cocktail, bevande e piatti di cucina veloce, valorizzando i prodotti locali e le pratiche sostenibili.                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |
|                                   | <u>Unità Formative del percorso:</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |
|                                   | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Gestione e manutenzione delle attrezzature e impianti di cucina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 24  |
|                                   | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 24  |
|                                   | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Sicurezza e normativa nel processo ristorativo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 8   |
|                                   | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Accoglienza e relazione con il cliente nella ristorazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 48  |
|                                   | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Allestimento, servizio e riassetto della sala ristorante                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 48  |
|                                   | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Preparazione e presentazione di piatti e bevande                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 44  |
|                                   | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Lingua inglese livello b1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 24  |
|                                   | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | UF Stage                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 110 |
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Totale UF                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 330 |
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Totale ore di accompagnamento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 8   |
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Totale percorso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 338 |
|                                   | <b>COMPETENZE PROFESSIONALI:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | I partecipanti saranno in grado di: 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; Svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente; Preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti. |     |
| <b>SBOCCHI OCCUPAZIONALI:</b>     | Trova impiego in diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo-ristorazione, ecc.) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante, ecc.) con la funzione di aiuto cuoco. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:</b>    | Il corso prevede n° 338 ore totali, di cui n° ore di aula, n° 220 ore di laboratorio, 8 ore di accompagnamento e n° 110 ore di stage in aziende del settore. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 e/o 14.00/18.00 dal lunedì al venerdì "La percentuale di frequenza obbligatoria è pari ad almeno il 70% del monte ore complessivo del percorso formativo e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage"                                                                                                                                                                                         |
| <b>NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:</b>                      | <b>15</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:</b>              | "Qualifica triennale di leFP (3 EQF) oppure compimento del diciottesimo anno di età", disoccupati o inattivi. Ai cittadini stranieri, in ingresso, è richiesto il possesso del livello A2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>PERIODO DI SVOLGIMENTO:</b>                          | settembre 2026 – Febbraio 2027                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>SEDE DI SVOLGIMENTO:</b>                             | ASEV via Piovola 138 Empoli<br>Vigneto San Miguel Sarl VIA DI PETRIOLO 7 CERRETO GUIDI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:</b>          | Sono previste le seguenti prove per l'esame finale<br>-una prova pratica, che rappresenta la prova cardine per la valutazione delle competenze oggetto della certificazione<br>- il colloquio, che sarà svolto a livello individuale, ed il cui oggetto è costituito dall'argomentazione dello svolgimento della prova prestazionale                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>CERTIFICAZIONE FINALE:</b>                           | Al termine del Percorso finalizzato al rilascio certificazione di competenze prevista per le ADA oggetto del percorso, 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 delle UF superate. |
| <b>RICONOSCIMENTO CREDITI:</b>                          | Gli utenti potranno richiedere formalmente, prima dell'inizio del percorso didattico, il riconoscimento di crediti formativi, allegando idonea documentazione comprovante le competenze già possedute che potranno essere di attestazioni, titoli, qualificazioni coerenti con lo standard professionale oggetto del percorso come previsto dalla DGR 988/2019 e ss.mm.ii                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>                           | Presso la segreteria dell'ASEV è possibile ricevere informazioni sul percorso, reperire modulistica e presentare la domanda di iscrizione. Alla domanda di iscrizione debitamente compilata e sottoscritta devono essere allegati: la fotocopia di un documento d'identità in corso di validità e il CV.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La fotocopia di un documento d'identità in corso di validità e permesso di soggiorno (se stranieri extra UE)</li> <li>• Curriculum vitae</li> <li>• I cittadini comunitari ed extracomunitari di madre-lingua non italiana devono presentare idoneo titolo di studio e/o attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati atti a dimostrare un livello di conoscenza della lingua italiana pari almeno al livello A2</li> </ul>                                                                                                                                      |
| <b>Scadenza delle iscrizioni</b>                        | 04/09/2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Modalità di selezione degli iscritti</b>             | Tutti gli iscritti, anche se in numero corrispondente ai posti disponibili, saranno comunque sottoposti a colloquio motivazionale e valutazione delle competenze in ingresso. Requisiti non obbligatori ma valutati positivamente saranno la motivazione, verso le tematiche del corso e il possesso della lingua inglese livello A2.<br>Il 50% dei posti è riservato a donne, previo raggiungimento di livelli di sufficienza.                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Indennità di frequenza</b>                           | È prevista l'erogazione di un'indennità di frequenza pari ad € 3,50 euro per ora di formazione per ciascun allievo (inclusa eventuale FAD sincrona, al netto delle ore di FAD asincrona e stage), fino a un massimo di 250 euro per allievo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | <p><u>L'indennità di frequenza è erogata per un solo percorso frequentato, nell'ambito dello stesso progetto e secondo gli importi che previsti dall'avviso.</u></p> <p><u>Il soggetto attuatore procede al pagamento delle indennità solo alla conclusione del percorso frequentato, secondo i vincoli sopra definiti.</u></p> <p>Sono previsti rimborsi vitto per tutti gli allievi in caso di superamento della 6 ore giornaliere.</p> <p>Sono previsti rimborsi viaggio per tutti gli allievi in caso di superamento dei 50 Km di distanza dalla residenza</p> |
| <b>Informazioni:</b> | <p>Asev: via delle Fiascaie 12 Empoli e Via Piovola, 138 Empoli<br/>0571/76650 mail: <a href="mailto:info@asev.it">info@asev.it</a></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Referente:</b>    | Valori Valentina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |