

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

PREPARAZIONE COCKTAILS A BASE DI VINO

Codice Progetto 9010131, n. edizioni 1

Matricola: 20222A90260

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 1712 Preparazione e somministrazione di bevande e snack, 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) 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:

Tecniche di preparazione cocktails durata 28 ore

Contenuti: Tecniche di preparazione, presentazione dei piatti e delle bevande (bibite, cocktails).Guarnizione e decorazione delle bevande. Conoscenza organolettica delle materie prime. Principi di abbinamento cibi bevande. Attrezzature e tipologie di bicchiere. Manutenzione basilare delle attrezzature da bar per preservare la qualità dei prodotti.

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 MARTEDI E GIOVEDI. La percentuale di frequenza obbligatoria è 70%.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI:

Conoscenze: Tipologia 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 dei piatti e delle bevande (bibite, cocktails, etc.) per valorizzare la presentazione degli stessi.

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

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 IeFP) 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-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).