

L'Agenzia Formativa TARA SRLS (n. cod. accr. OF 0350) capofila di A.T.I con MASTER ITALIA S.R.L. (n. cod. accr. OF0356.) e GIORGERI FAMILY SRL ), in attuazione dell'Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per percorsi formativi nella filiera TURISMO E BENI CULTURALI, approvato con D.D. 7852 del 10/04./024, a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D n.15917 dell'11-07-2025, del progetto Addetti reception e sala-bar (acronimo ARES)- codice progetto 320954, organizza il corso di qualifica matricola**2024LM2244**.

## **Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande**

**di 900 ore per 15 allievi**

**Scadenza iscrizioni: 15/02/2026**

*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>	<p>Il corso ha per obiettivo la formazione di una figura professionale che "opera nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mense; lavora al buffet e al servizio, collabora nella vendita di pietanze e di bevande, esegue lavori di preparazione, di pulizia e di logistica; effettua servizi di preparazione e distribuzione di cibi e bevande realizzando semplici menù ed il relativo servizio di ristorante e di bar; gestisce il lavoro in modo sistematico, con ordine e metodo, anche nei momenti di punta, a soddisfazione della clientela." Pur trattandosi di un profilo prettamente operativo, il profilo formato dal progetto possiede competenze che gli consentono di gestire in autonomia la fase di preparazione e distribuzione di bevande e pietanze.</p> <p>Il percorso formativo si sviluppa sulle <b>aree di attività</b>: 1) Approvvigionamento materie prime; 2) Conservazione e stoccaggio delle materie prime; 3) Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili; 4) Distribuzione pasti e bevande; 5) Preparazione e somministrazione di bevande e snack; 6) Trattamento delle materie prime e dei semilavorati.</p> <p>Si articola in <b>16 unità formative</b>: 1. Competenze digitali(30 ore); 2. Comunicazione in lingua inglese(30 ore); 3. Sicurezza sul lavoro, primo soccorso e antincendio; (20 ore); 4. Igiene e legislazione igienico-sanitaria – HACCP(20 ore); 5. Approvvigionamento materie prime (30 ore); 6. Conservazione e stoccaggio materie prime (30 ore); 7. Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina (30 ore); 8. Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili banco bar; 9. Prodotti enogastronomici del territorio: storia, caratteristiche, utilizzi e abbinamenti; 10. Tecniche di cucina (60 ore); 11. Preparazione di snack e piatti semplici (50 ore); 12. Tecniche di bartender (40 ore); 13. Comunicazione e relazione con il cliente (30 ore); 14. Tecniche di presentazione delle portate e di servizio al tavolo (40 ore); 15. Tecniche di servizio al banco bar (40 ore); 16. La ristorazione sostenibile (20 ore) 17. Stage (320 ore)</p>
<b>COMPETENZE PROFESSIONALI</b>	<p>I partecipanti saranno in grado di</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali</li> <li>- Conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi</li> <li>- 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</li> <li>- Svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente</li> <li>- Preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti</li> <li>- Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti</li> <li>- supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco</li> </ul>
<b>SBOCCHI OCCUPAZIONALI</b>	<p>Per la completezza delle sue competenze, la figura professionale trova occupazione in tutte le tipologie di esercizi di ristorazione : dai ristoranti ai bar, dalle mense alle aziende di catering,</p>
<b>STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO</b>	<p>Il corso prevede 900 ore totali, di cui 240 ore di aula, 310 di laboratorio. 22 ore di orientamento collettivo e 8 individuale, 320 ore di stage in aziende del settore. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino e/o pomeridiano dal lunedì al venerdì.</p>

<b>E FREQUENZA</b>	<p>La percentuale di frequenza obbligatoria è del 70% e all'interno di tale percentuale almeno il 50% di ore di stage.</p> <p>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 euro per allievo, purché l'allievo frequenti almeno il 70% del percorso stesso. E' previsto un rimborso spese per il vitto per tutti i partecipanti (per giornate che prevedono lezioni mattina e pomeriggio con pausa intermedia) e per gli spostamenti (per distanze di oltre 25 km tra residenza e sede formativa, con uso di mezzi pubblici).</p>
<b>NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO</b>	Il corso prevede 15 partecipanti, incrementabili fino a 20, con una riserva di 8 posti per le donne, 2 per persone con disabilità, 2 per cittadini non comunitari.
<b>REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI</b>	<p>Il percorso formativo è rivolto a soggetti inattivi e/o disoccupati, che hanno compiuto i 18 anni di età o in possesso di qualifica triennale di Istruzione e Formazione Professionale.</p> <p>I cittadini non comunitari devono avere competenze di lingua italiana a livello A2 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER), presentando all'Agenzia Formativa idoneo titolo di studio e/o attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati atti a dimostrare il livello di conoscenza della lingua italiana posseduto. 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</p>
<b>PERIODO DI SVOLGIMENTO</b>	Da 27 febbraio al 30 novembre 2026
<b>SEDE DI SVOLGIMENTO</b>	57122 Livorno – Via Filzi 31
<b>PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO</b>	<p>La verifica finale avverrà attraverso la realizzazione di due diverse tipologie di prove:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Prova pratica o di simulazione: max 4 ore</li> <li>– Prova orale: colloquio individuale di approfondimento max 15 minuti per ciascun discente</li> </ul> <p>Le prove saranno utilizzate per la verifica delle conoscenze e delle competenze delle quattro Ada oggetto di esame.</p> <p>Sono ammessi a sostenere l'esame i partecipanti che abbiano frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo del percorso formativo e all'interno di tale percentuale almeno il 50% di ore di stage, e abbiano ottenuto 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.</p>
<b>CERTIFICAZIONE FINALE</b>	<b>Qualifica professionale regionale</b> di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (III livello EQF – European Qualification Framework).
<b>RICONOSCIMENTO CREDITI</b>	E' ammesso su istanza dei candidati il riconoscimento dei crediti in ingresso secondo le modalità e procedure di cui alla DGR 988/19 e s.m.i.
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	Sarà possibile iscriversi inviando il modulo, scaricabile dal sito <a href="http://www.tara-formazione.it">www.tara-formazione.it</a> ... con le seguenti modalità: per mail a <a href="mailto:info@tara-formazione.it">info@tara-formazione.it</a> per PEC a <a href="mailto:tara-formazione@legalmail.it">tara-formazione@legalmail.it</a> . Per posta raccomandata RR Tara srls Viale E. Chiesa 22
<b>DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA DI ISCRIZIONE</b>	Le domande di iscrizione, debitamente compilate, sottoscritte e corredate di copia di un documento di identità, di un Curriculum Vitae personale, del codice fiscale e permesso di soggiorno (se stranieri non UE) in corso di validità
<b>SCADENZA ISCRIZIONI</b>	15/02/2026
<b>MODALITÀ DI SELEZIONE DEGLI ISCRITTI</b>	<p>La selezione degli iscritti è prevista solo nel caso in cui il numero delle domande pervenute sia superiore al numero dei posti disponibili (15). Gli iscritti verranno avvertiti via email.</p> <p>L'eventuale selezione si svolgerà con questa modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Analisi del curriculum e colloquio motivazionale individuale durante il quale verranno analizzate le motivazioni alla candidatura, l'attitudine al ruolo, l'effettiva disponibilità alla frequenza (presenza di altri impegni, possibilità di spostamento, ecc.), l'interesse specifico verso la figura professionale.</li> <li>– Test di cultura generale</li> </ul>
<b>INFORMAZIONI</b>	AGENZIA FORMATIVA TARA SRLS – MASSA, V.LE E. CHIESA 22 – TEL 0585/813568
<b>REFERENTE</b>	ILARIA BIGLIANI