

Agenzia Formativa APAB APS soggetto capofila dell'ATS costituito con **Bioadhoc, Univeristà degli studi telematici IUL, Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Bernardo Buontalenti", Fondazione ITS per le tecnologie innovative per i beni e le attività culturali - TAB**, in attuazione dell'Avviso pubblico per il finanziamento di percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (I.F.T.S.) Multifiliera, a seguito dell'approvazione da parte della Regione Toscana della graduatoria con DD n. 10143 del 14-05-2024, a valere sul Programma regionale FSE+ periodo 2021-2027 Attività 2.f.11 Istruzione e Formazione, e a seguito dell'approvazione da parte della Regione Toscana della graduatoria con DD n. 10143 del 14-05-2024, organizza il progetto

CHEF MANAGER codice progetto 315155.

Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica

Responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica e della specializzazione

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2021/2027 e rientra nell'ambito Giovanisì (www.giovanisi.it) il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

Articolazione e contenuti del percorso formativo	<p>Il progetto prevede la realizzazione di un intervento formativo della durata di 990 ore, di cui 396 di stage e 30 di accompagnamento, rivolto a 20 soggetti. L'obiettivo del percorso è quello di offrire una formazione finalizzata all'accesso al mercato del lavoro attraverso l'acquisizione unitaria di competenze tecnico professionali riguardanti la specializzazione tecnica IFTS "Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica".</p> <p>Il corso GRATUITO Chef Manager ha come obiettivo principale la costruzione di una figura professionale che possa operare con ampia autonomia ed evidenti competenze tecniche nella valorizzazione dei prodotti tipici e delle eccellenze enogastronomiche del territorio fiorentino. Il percorso formativo è articolato in 11 UF: UF 1 - Competenze matematiche e statistiche 30 ore; UF 2 - Inglese tecnico per la ristorazione 40 ore; UF 3 - Competenze informatiche ed elaborazione delle informazioni 40 ore; UF 4 - Comunicazione interpersonale e accoglienza del cliente 40 ore; UF 5 - Tipicità e giacimenti enogastronomici del territorio fiorentino e toscano 40 ore; UF 6 - Elementi di dietetica e scienza dell'alimentazione 20 ore; UF 7 - Qualità e tracciabilità dei prodotti agroalimentari 40 ore; UF - 8 La natura in tavola: produzioni biologiche e biodinamiche 20 ore; UF - 9 Project work 1: ricerca delle produzioni agroalimentari di nicchia 30 ore; UF - 10 Gestione dell'impresa agrituristica 60 ore; UF - 11 Organizzazione delle attività di ristorazione 30 ore; UF - 12 Tecniche di cucina 60 ore; UF - 13 Project work 2: ideazione e realizzazione di menu 30 ore; UF - 14 Attività promozionali 24 ore; UF - 15 Web e social marketing 30 ore; UF - 16 Project work 3: ideazione di un evento promozionale di valorizzazione enogastronomica 30 ore; UF 17 - Stage formativo (396 ore); Accompagnamento (30 ore, di cui 8 individuali)</p> <p>Il percorso verrà realizzato tra MARZO 2025- DICEMBRE 2025 presso: Aula e laboratorio: Via Venezia, 18, CAP 50121, Firenze. Orari delle lezioni: si svolgeranno dal lunedì al venerdì dalle 14.00 alle 18.00. Sbocchi occupazionali: Aziende della Ristorazione, hotel e strutture ricettive, agriturismi, GDO, aziende e associazioni turistiche e di promozione territoriale.</p>
Requisiti di accesso e destinatari	<p>Numero partecipanti previsti: 20 Giovani e adulti, non occupati o occupati in possesso di uno dei seguenti requisiti: Diploma di istruzione secondaria superiore o Diploma professionale di tecnico di cui al decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, articolo 20, comma 1, lettera c o Ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, articolo 2, comma 5; è previsto l'accesso per coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione. In caso di partecipanti stranieri è richiesto un livello minimo di conoscenza della lingua italiana che consenta la comprensione di frasi ed espressioni di uso frequente in ambiti correnti, in corrispondenza del livello B1 del Quadro Comune di Riferimento Europeo.</p>
Selezione	<p>Qualora il numero di domande ammissibili superi di oltre il 20% quello dei posti previsti (20 posti), i soggetti attuatori procederanno ad una selezione nel seguente modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Test di cultura generale volto a verificare le competenze di base tecnico scientifiche e le competenze linguistiche (20%) - Valutazione del curriculum vitae (20%) - Colloquio di verifica della motivazione, durante il quale verranno analizzate: le motivazioni alla candidatura; l'effettiva disponibilità alla frequenza; l'interesse specifico verso la figura professionale (60%) <p>Si attiveranno le riserve di posti per possessori del solo diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale (8 posti), donne (10 posti) e disabili motori (2 posti). La prova di selezione si intende superata qualora il punteggio sia pari ad almeno 60 punti su 100 <u>La selezione, se necessaria, verrà effettuata presso Via Venezia, 18, CAP 50121, Firenze. Nel caso di selezione gli iscritti verranno avvertiti via email.</u></p>
Riconoscimento crediti in entrata	<p>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 fino ad un massimo del 50% delle ore del corso. La richiesta sarà valutata da un'apposita commissione.</p>
Informazioni e iscrizioni	<p>INFORMAZIONI ISCRIZIONI PRESSO: Istituto di Formazione APAB A.P.S., in Via Venezia 18 - Firenze Tel. 055488017 / Numero Whatsapp 3756190743 www.apab.it (sito web) / info@apab.it (email) https://www.instagram.com/apab.it/ / https://www.facebook.com/apabistituto/?locale=it_IT Le domande di iscrizione potranno essere presentate fino al giorno 28/02/2025 Prorogato fino al 28/03/2025 nelle seguenti modalità: - a mano presso gli uffici con orario dalle 9:00 alle 13 e dalle 14:00 alle 17:00 - via e-mail all'indirizzo info@apab.it - posta raccomandata a APAB A.P.S., in Via Venezia, 18, CAP 50121, Firenze. Non fa fede il timbro postale. Il soggetto che invia la domanda via e-mail è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Documenti necessari per l'iscrizione e documentazione attestante i requisiti: Domanda d'iscrizione su format regionale (scaricabile tramite il seguente link https://www.regione.toscana.it/documents/10180/135495279/allegato+12+Scheda+di+iscrizione+2021_2027.docx/f73b44e3-21b3-fcc7-b5d1-a7c936b2cf5f?t=1719956904294)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Curriculum vitae • Autocertificazione/documentazione attestanti i requisiti • Copia documento d'identità in corso di validità; • Permesso di soggiorno e dichiarazione di valore/titolo di studio tradotto (per i cittadini non comunitari) La documentazione incompleta non verrà presa in esame ai fini dell'iscrizione.
Indicazioni sulla frequenza del corso	<p>La frequenza è obbligatoria: per l'ammissione all'esame finale, è necessario raggiungere almeno il 70% di ore di frequenza (di cui almeno il 50% delle ore di stage) e superare con un punteggio minimo di 60/100 su tutte le verifiche di fine UF.</p>
Esame e certificazione finale	<p>L'esame finale verterà su: prove tecnico-pratiche di simulazione integrate da un test/questionario (OAT) e da un colloquio. A seguito del superamento dell'esame finale verrà rilasciato il certificato di specializzazione tecnica IFTS "Responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica (247)" . In caso di mancato superamento dell'esame finale, sarà possibile ottenere una Dichiarazione degli Apprendimenti.</p>

Firenze, 24/01/2025