L'Agenzia Formativa Formatica scarl (n. cod. accr. OF0092) capofila di A.T.S con MANALU' S.R.L. e CTM – CONSORZIO TOSCANO, 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 sui fondi Patto Lavoro, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D. 4372 del 24-02-2026, del progetto acronimo S.C.A.L.O titolo Sviluppo Competenze per Autotrasporto, Logistica e Occupazione (codice progetto 324672) organizza il percorso formativo

# -Approvvigionamento materie prime UC 1703
# -Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili UC 1707
# -Preparazione e somministrazione di bevande e snack UC 1712

da "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande (412)"

## Matricola 2025LM1326

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato dalla Regione Toscana con risorse a valere sui fondi Patto Lavoro e inserito nell'ambito di Giovanisì (**www.giovanisi.it**), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

| | |
|---|---|
| ***DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:*** | Il percorso formativo avrà i seguenti contenuti:<br>1. Igiene, sicurezza e ambienti di lavoro nel bar (15h)<br>2. Gestione magazzino e approvvigionamento materie prime (25h)<br>3. Tecniche di servizio e mise en place (30h)<br>4. Caffetteria e Colazioni (30h)<br>5. Cocktail, mocktail e tecniche di miscelazione (40h)<br>6. Comunicazione e vendita al banco bar (30h)<br>7. Competenze digitali per la ristorazione e la gestione del bar (10h)<br>8. Stage (150h) |
| **COMPETENZE PROFESSIONALI:** | Il percorso consente di acquisire competenze nella gestione operativa del bar in conformità alle norme igienico-sanitarie e di sicurezza, nell'organizzazione del magazzino e delle materie prime, nelle tecniche di servizio e accoglienza con corretta mise en place, nella preparazione di prodotti di caffetteria e colazioni, nella realizzazione di cocktail e bevande miscelate, nella comunicazione e vendita al banco, nell'utilizzo di strumenti digitali per la gestione del locale e nello sviluppo di capacità operative attraverso l'esperienza di stage. |
| **SBOCCHI OCCUPAZIONALI:** | Il conseguimento della certificazione delle competenze consente l'inserimento professionale nel settore della ristorazione e della somministrazione di alimenti e bevande, con possibilità di impiego in bar, caffetterie, ristoranti e attività di catering nei ruoli legati all'approvvigionamento delle materie prime, alla cura di ambienti e attrezzature e alla preparazione e somministrazione di bevande e snack. |
| **STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:** | Il corso prevede n° 330 ore totali, di cui n° 180 ore di aula/laboratorio e n° 150 ore di stage in aziende del settore. Le lezioni si svolgeranno in orario 9 -13/14-18 dal Lunedì al Venerdì (previa disponibilità dei docenti incaricati).<br>La percentuale di frequenza obbligatoria è 70% e, all'interno di tale percentuale , almeno il 50% delle ore di stage. |
| **NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:** | 15 |
| **REQUISITI:** | L'accesso ai percorsi formativi è riservato a soggetti in possesso dei requisiti minimi di ingresso previsti dalla D.G.R. n. 988 del 29/07/2019 e s.m.i., e in |

| | |
|---|---|
| | particolare: destinatari del percorso formativo sono disoccupati/e, inattivi/e che posseggano uno dei seguenti requisiti:<br>– Qualifica triennale di Istruzione e Formazione professionale (3 EQF)<br>– Aver compiuto il diciottesimo anno di età<br>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.<br>Qualora il cittadino straniero non possegga o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio. |
| **PERIODO DI SVOLGIMENTO:** | Settembre 2026 – Giugno 2027 |
| **SEDE DI SVOLGIMENTO:** | Formatica scarl - Via Lamarmora, 8 – Livorno, 57123 |
| **PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** | L'ammissione all'esame finale è subordinata alla frequenza minima obbligatoria che riguarda 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.<br>A coloro che non dovessero superare l'esame verrà rilasciata una dichiarazione delle UF superate.<br>Lo svolgimento dell'esame finale consisterà in un insieme di prove di apprendimento tecnico-pratico e un colloquio, giudicate da una Commissione esterna nominata e studiate con la finalità di verificare la capacità dell'individuo di realizzare le performance caratteristiche delle 3 ADA previste dalla Qualifica professionale |
| **CERTIFICAZIONE FINALE:** | Certificazione delle competenze di 3 ADA da Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande (412):<br>- Approvvigionamento materie prime (UC 1703)<br>- Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili (UC 1707)<br>- Preparazione e somministrazione di bevande e snack (UC1712) |
| **RICONOSCIMENTO CREDITI:** | Il riconoscimento di crediti avverrà in ottemperanza alla normativa regionale DGR 988/2019 e ss.mm.ii. I soggetti ammessi al corso possono fare richiesta allegando idonea documentazione comprovante le competenze già possedute (attestati, certificazioni di competenze, dichiarazioni di apprendimenti). L'ente organizzatore potrà richiedere integrazioni alla documentazione presentata. Il riconoscimento dei crediti sarà quindi valutato e approvato da apposita commissione e permetterà la riduzione del monte ore del percorso formativo. |
| **MODALITA' DI ISCRIZIONE** | Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal 30/07/2026 al 07/09/2026 nelle seguenti modalità:<br>– a mano presso gli uffici e negli orari indicati;<br>– via Raccomandata A/R all'indirizzo di FORMATICA Scarl, Via A.Gozzini, n.15 - 56121 – Loc. Ospedaletto – Pisa (PI);<br>– via e-mail all'indirizzo amarioarei@formatica.it ;<br>Il soggetto che invia la domanda per posta o email è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata.<br>Non fa fede il timbro postale. |
| **Documenti da allegare alla domanda di iscrizione** | – Copia documento d'identità in corso di validità;<br>– Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari);<br>– Curriculum vitae redatto in formato europeo e debitamente firmato.<br>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. |
| **Scadenza delle iscrizioni** | 7 settembre 2026 |
| **Modalità di selezione degli iscritti** | Qualora le domande ammissibili superino il numero massimo previsto (15 posti per percorso formativo), i soggetti attuatori procederanno ad una selezione nel |

| | |
|---|---|
| | seguente modo:<br>– Prova scritta (domande chiuse a risposta multipla) in cui si verificherà il possesso di alcune competenze di base relative al settore oggetto del corso. (Punteggio in 100/100 soglia di superamento 60/100 peso della prova 30%). Punti assegnati in selezione 30 su 100.<br>– Colloquio di verifica della motivazione a cui accederanno solo i soggetti che hanno superato la prova scritta, teso a comprendere le reali motivazioni e le concrete possibilità di frequenza del corso e di analisi delle prove scritte. (Punteggio in 100/100 soglia di superamento 60/100 peso della prova 40%). Punti assegnati in selezione 40 su 100.<br>– Verifica delle condizioni priorità: verrà attribuito in fase di selezione un peso pari al 30% (30 punti) a soggetti con i seguenti requisiti:<br>- In possesso di diploma/laurea coerente con la qualifica (o assimilabile);<br>- Disoccupati da oltre 24 mesi;<br>- In possesso di esperienza lavorativa certificabile pregressa nel settore di riferimento.<br>Dopo stilata la graduatoria di merito, la Commissione di Selezione procederà alla attribuzione delle riserve in base alla riserva del 50% dei posti a donne e alla riserva del 40% di posti riservati per giovani e adulti in possesso del diploma professionale conseguito in esito ai percorsi quadriennale di istruzione e formazione professionale.<br>A parità di punteggio verrà preferito il soggetto anagraficamente più anziano. |
| **Indennità di frequenza** | 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.<br>L'indennità di frequenza è erogata per un solo percorso frequentato, nell'ambito dello stesso progetto e secondo gli importi che previsti dall'avviso.<br>Il soggetto attuatore procede al pagamento delle indennità solo alla conclusione del percorso frequentato, secondo i vincoli sopra definiti.<br>E' previsto rimborso delle spese di vitto e di viaggio per tutti i partecipanti d el p |
| **Informazioni:** | FORMATICA Scarl, Via Alfonso Lamarmora, 8/2° piano, 57122 Livorno LI tel. 0586994080 / Via A.Gozzini, n.15 - 56121 – Loc. Ospedaletto – Pisa (PI)<br>tel. 050-580187 dal lunedì al venerdì dalle 09.30 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 17.30 |
| **Referente:** | Teodora Amarioarei - mail: amarioarei@formatica.it - telefono 050-580187 |