

L'agenzia formativa Omnia Scrl, accreditamento regionale n° OF0318, in partenariato Cescot Prato Srl accreditamento regionale n° OF0202, Istituto Professionale Datini accreditamento regionale n° PO0566, Istituto Tecnico Commerciale P. Dagomari accreditamento regionale n° IS0011, a seguito dell'approvazione da parte della Regione Toscana con D.D. n. 1769 del 31/01/2023 organizza il seguente corso formativo:

CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL

RESKILLING PROGETTI FORMATIVI DI RIQUALIFICAZIONE

ZONA TERRITORIALE: PRATO

Reskilling: COMMERCIO/TERZIARIO/TURISMO

DENOMINAZIONE CORSO: "PREPARAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI FRESCHI (CARNI, SALUMI, FORMAGGI) (UC 409) E PULIZIA E MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE DELLE DOTAZIONI E DELL'AREA DI VENDITA (UC 413)"

Codice Progetto 9011217 n. 1 edizione

Matricola 20222A90948

DESTINATARI: N. da 8 a 11 ALLIEVI

Il corso è promosso nell'ambito di GiovaniSi, il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:

Il corso è finalizzato all'acquisizione del certificato delle competenze relativo alle "UC 409 Preparazione di prodotti alimentari freschi" e "UC 413 Pulizia e manutenzione delle attrezzature delle dotazioni e dell'area di vendita" della figura professionale di "Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi (35)" inserita nel Repertorio delle Figure Professionali della Regione Toscana.

Il corso si articola in sei unità formative:

- TECNICHE DI LAVORAZIONE/TIPOLOGIE DI PRODOTTI della durata di 50 ore
- MACCHINARI E ATTREZZATURE della durata di 23 ore
- NORMATIVA IGENICA SANITARIA della durata di 40
- DIGICOMP della durata di 20 ore
- ATTITUDINE RELAZIONALE della durata di 8 ore
- STAGE IN AZIENDA della durata di 107 ore

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:

Il corso prevede n° 248 ore di formazione (141 ore di aula e 107 ore di stage)

Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino dalle 9,00 alle 13,00 o pomeridiano dalle 14,00 alle 18,00 dal lunedì al venerdì. Lo stage si svolgerà secondo l'orario di lavoro dell'azienda che si renderà disponibile.

La percentuale di frequenza obbligatoria è pari al 70% delle ore di aula e almeno il 50% delle ore di stage.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI:

Metodi di stagionatura e di conservazione dei salumi e dei formaggi; Tecniche di lavorazione per la disossatura, sezionatura, frollatura, sfesatura, rifilatura, macinatura,

taglio a filo (a mano o a macchina), macinatura, pulitura, sgrassatura e legatura della carne; Tecniche di preparazione di prodotti a base di carni pronte per cottura e consumo; Caratteristiche, provenienza e deperibilità delle diverse tipologie di prodotti; Caratteristiche e funzionamento degli strumenti di pesatura, delle attrezzature e degli impianti di cottura/refrigerazione; Caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per il confezionamento; Metodi e tecniche di affilatura per l'utilizzo degli strumenti da taglio ed altri utensili; Tecniche di confezionamento delle differenti tipologie di prodotti per la fase di vendita al banco tradizionale e per la fase di allestimento del banco a libero servizio; Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia; Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro; Principi di organizzazione e comunicazione aziendale; Confezionamento dei prodotti per la vendita al banco e a libero servizio mediante l'utilizzo corretto delle varie attrezzature; Preparazione dei prodotti pronti per la cottura e per il consumo per la vendita a banco e libero servizio secondo le direttive aziendali e le esigenze espresse dai Clienti; Conservazione dei principali strumenti/indumenti e dispositivi di sicurezza e di sanificazione nel rispetto delle norme di sicurezza della persona, dei locali e delle attrezzature.

POSSIBILI SBocchi OCCUPAZIONALI:

Al termine del corso i partecipanti potranno trovare occupazione all'interno di macellerie e salumerie, al dettaglio e all'ingrosso, e all'interno di reparti macelleria della GDO.

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 leFP triennale) oppure compimento del 18° anno di età.

Per i cittadini stranieri si richiede la conoscenza della lingua italiana Livello A2 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER).

RICONOSCIMENTO CREDITI:

È ammesso su istanza dei candidati il riconoscimento dei crediti in ingresso secondo le modalità e procedure di cui alla DGR 251/2023 "Disciplinare per l'attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal Regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002".

INDENNITA' 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 € 250 Reskilling 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:

Prato - Via Valentini 7 c/o Omnia Scrl

Prato - Via di Reggiana, n. 86 c/o IIS Paolo Dagomari

Prato - Via di Reggiana n. 26 c/o IIS F. DATINI

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO (se previste):

Al termine del corso è previsto l'esame finale per l'ottenimento dei certificati delle competenze, al quale saranno ammessi gli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore formative di aula ed almeno il 50% delle ore di stage.

CERTIFICAZIONE FINALE:

-Certificato delle competenze: "UC 409 Preparazione di prodotti alimentari freschi" e "UC 413 Pulizia e manutenzione delle attrezzature delle dotazioni e dell'area di vendita" della figura professionale di "Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi (35).

-Attestato di frequenza DigComp 2.1

Nel caso di interruzione anticipata del percorso formativo verrà rilasciata una Dichiarazione degli Apprendimenti attestante gli obiettivi di apprendimento acquisiti.

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).