

L'agenzia formativa Cescot Pistoia srl accreditamento regionale cod.OF0281, in partenariato con Omnia accreditamento regionale cod. 0318, Istituto Alberghiero Martini cod. IS0027, Istituto Professionale di Stato per i servizi Commerciali e Socio-Sanitari Luigi Einaudi cod. IS0086, FismFormazione Coop. Sociale A. R.L cod. OF0056, Laboratorio Archimede srl cod. OF0298, a seguito dell'approvazione da parte della Regione Toscana con Decreto Dirigenziale n. 1769 del 31/01/2023, organizza il seguente corso formativo:

## CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL

### AVVISO RESKILLING PROGETTI FORMATIVI DI RIQUALIFICAZIONE

ZONA TERRITORIALE: Pistoia

Settori COMMERCIO/TERZIARIO

### CORSO UC 409 PREPARAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI FRESCHI ( CARNI, SALUMI, FORMAGGI)-UC413 PULIZIA E MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE, DELLE DOTAZIONI E DELL'AREA DI VENDITA

Codice Progetto 9011218, n. 1 edizione

Matricola: 20222A90961

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 di formazione è finalizzato all'acquisizione del certificato di competenze relativo alle seguenti ADA UC del Repertorio Regionale: n. 409 Preparazione di prodotti alimentari freschi (carni, salumi, formaggi) e 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)

Il corso si articola in otto unità formative:

#### **Normativa igienico sanitaria Haccp e Sicurezza durata 20 ore**

Contenuti: Rischi e pericoli alimentari. Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione. Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP. Conservazione degli alimenti - Igiene. Tecniche di conservazione degli alimenti.

**SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO** : Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e importanza dell'applicazione delle norme di sicurezza,

#### **Merceologia alimentare della durata di 4 ore**

Contenuti: Classificazione degli alimenti.

Il valore nutritivo della carne e il consumo in Italia. Composizione dei semilavorati carnei.

#### **Preparazione di prodotti a base di carne della durata di 36 ore**

Contenuti: Tecniche di lavorazione per la disossatura, sezionatura, frollatura, sfasatura, 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.

#### **Attrezzature e tecniche di confezionamento della merce della durata di 16 ore**

Contenuti: Requisiti dell'imballaggio: salubrità, protezione, resistenza, eco-sostenibilità, etc. Tipologia imballaggio: Imballaggio primario, secondario e Imballaggio terziario. Macchine confezionatrici termosaldatrici e termo formatrici, blister, sottovuoto Macchine per l'etichettatura

#### **Pulizia e manutenzione delle attrezzature, dotazioni, aree vendita della durata di 38 ore**

Contenuti: Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.), Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature per la

pulizia, Operazioni periodiche di igienizzazione e sanificazione delle attrezzature e degli spazi di lavoro.

### **Tecniche di comunicazione e vendita della durata di 12 ore.**

Contenuti: Modelli di vendita, Comunicare con il cliente, Aspetti verbali della comunicazione.

### **Digicomp della durata di 20 ore**

I contenuti prendono a riferimento quelli previsti da Digicomp 2.1 Il quadro di riferimento per le competenze digitali dei cittadini” Area di competenza 2

### **Stage in azienda della durata di 106 ore.**

### **Accompagnamento della durata di 8 ore**

## **STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:**

Il corso prevede n° 260 ore di formazione (146 ore di aula, 106 ore di stage e 8 ore di accompagnamento) 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:**

Il corso fornirà le competenze professionali connesse alla figura di macellaio:

Preparare le materie prime, le attrezzature, i macchinari e provvedere alla lavorazione di paste di base, dolci elaborati, prodotti panari e prodotti sostitutivi del pane in base alle diverse tipologie di prodotti e nel rispetto delle normative igienicosanitarie;

Effettuare la sistemazione, la manutenzione e la pulizia delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita nel pieno rispetto della normativa igienicosanitaria per garantirne durata nel tempo ed efficienza

Accogliere il Cliente all'arrivo al banco vendita/locale, orientarlo e consigliarlo rispetto ai

prodotti offerti al fine di soddisfare le richieste espresse.

Inoltre l'utente acquisirà competenze in tecnologie digitali, sia per comunicare e collaborare con i fornitori e con gli altri settori aziendali sia per proteggere i dispositivi e dati che contengono. Per questo sono previste competenze correlate al “DIGICOMP 2.1 Il quadro europeo di riferimento per le competenze digitali dei cittadini”.

**POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI:** Al termine del corso i partecipanti potranno trovare occupazione all'interno di macellerie o reparti di 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 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".

**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 € 250,00 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:

Omnia Scrl Viale Adua 126/4 Pistoia e IPSAAR F.Martini Via caduti del lavoro ( già tratto via del Castello) Montecatini Terme

## PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:

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.

## CERTIFICAZIONI FINALI:

- Certificato delle competenze: ADA UC 409 e ADA UC 413 della figura 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-b57788657897b566](https://www.regione.toscana.it/documents/10180/22570120/Elenco%20Agenzia%20approvate%2016_gennaio_2023/d65c389a-a6d7-6fbd-b57788657897b566)).