

## CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL

### RESKILLING PROGETTI FORMATIVI DI RIQUALIFICAZIONE

#### ZONA TERRITORIALE: PRATO

#### Reskilling: COMMERCIO/TERZIARIO/TURISMO

### DENOMINAZIONE CORSO: "PREPARAZIONE PRODOTTI PANARI, DOLCIARI DA FORNO (UC 448) E CURA DEL PROCESSO DI VENDITA (UC 451)"

Codice Progetto 9011217 n. 1 edizione

Matricola 20222A90940

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 è finalizzato all'acquisizione del certificato delle competenze relativo alle "UC 448 Preparazione prodotti panari, dolciari da forno" e "UC 451 Cura del processo di vendita" della figura professionale di "Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria (34)" inserita nel Repertorio delle Figure Professionali della Regione Toscana.

Il corso si articola in otto unità formative:

- MATERIE PRIME E TECNICHE DI PREPARAZIONE della durata di 45 ore
- STRUMENTI E ATTREZZATURE della durata di 5 ore
- ASPETTI FISCALI E GESTIONE CASSA della durata di 8 ore
- TECNICHE DI COMUNICAZIONE E DI VENDITA della durata di 35 ore
- NORMATIVA IGIENICO SANITARIA E SICUREZZA DEI LUOGHI DI LAVORO della durata di 20 ore
- DIGICOMP della durata di 20 ore
- ATTITUDINI RELAZIONALI 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:

Principi di alimentazione; Tecniche di modellatura dei prodotti di panificazione a mano o con l'ausilio di stampi per valorizzare la presentazione dei prodotti;

Caratteristiche e funzionamento degli strumenti di pesatura e degli strumenti per fermentazione e panificazione; Caratteristiche e funzionamento delle macchine impastatrici e degli utensili di lavorazione, delle attrezzature e degli strumenti per la trasformazione delle materie prime e per la cottura degli impasti; Caratteristiche del servizio di cassa; Nozioni di marketing e tecniche di vendita; Principi della comunicazione; Principi della customer satisfaction; Tecniche di negoziazione e di gestione del reclamo; Normativa igienico-sanitaria, procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro; Tipologie di incarti, involucri e tecniche di confezionamento ed etichettature.

#### POSSIBILI SBocchi OCCUPAZIONALI:

Al termine del corso i partecipanti potranno trovare occupazione all'interno di pizzerie e forni della panificazione.

#### 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 448 Preparazione prodotti panari, dolciari da forno" e "UC 451 Cura del processo di vendita" della figura professionale di "Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria (34)".

-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](https://www.regione.toscana.it/documents/10180/22570120/Elenco%20Agenzia%20approvate%2016_gennaio_2023/d65c389a-a6d7-6fbd-b577-88657897b566)).