

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 448** Preparazione di prodotti panari, dolciari, da forno – **UC 452** Pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita

**Codice Progetto 9011218, n. 1 edizione**

**Matricola: 20222A90962**

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 448 Preparazione di prodotti panari, dolciari da forno" e "UC 452 Pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area 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:

#### **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. Conservazione degli alimenti - Igiene.

#### **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: Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime, Caratteristiche fisico-chimiche degli alimenti, Principi di alimentazione, Effetti della cottura sugli alimenti

#### **Caratteristiche, funzionamento, manutenzione e pulizia delle attrezzature della durata di 38 ore**

Contenuti: 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.

#### **Preparazione di prodotti panari, dolciari da forno della durata di 40 ore**

Contenuti: Tecniche di modellatura dei prodotti di panificazione a mano o con l'ausilio di stampi, Tipologie e tecniche di cottura dei prodotti da forno.

#### **Tecniche di confezionamento della durata di 12 ore**

Contenuti: Tipologie di incarti, involucri e tecniche di confezionamento ed etichettature, Strumenti e macchinari per il confezionamento,

#### **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 fornaio:

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 igienico-sanitarie; b) Effettuare la sistemazione, la manutenzione e la pulizia delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita nel pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria per garantirne durata nel tempo ed efficienza c) Accogliere il Cliente all'arrivo al banco vendita/locale, orientandolo e consigliandolo rispetto ai prodotti offerti al fine di soddisfare le richieste espresse. **COMPETENZE DIGITALI:** la UF 7 DIGCOMP rafforza l'Area delle competenze 2: Comunicazione e collaborazione: 2.1 Interagire con gli altri attraverso le tecnologie digitali, 2.2 Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali, 2.3 Esercitare la cittadinanza attraverso le tecnologie digitali, 2.5 Netiquette, 2.6 Gestire l'identità digitale secondo il “DigComp 2.1 Il quadro di riferimento per le competenze digitali dei cittadini”

**POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI:** Al termine del corso i partecipanti potranno trovare occupazione all'interno di aziende della panificazione o nei reparti panetteria 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).

E' 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: UC 448 Preparazione di prodotti panari, dolciari da forno" e UC 452 Pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area 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) ).