



L'agenzia Formativa CESCOT SIENA SOCIETÀ COOPERATIVA ESERCENTI (accreditamento regionale n° OF0015), organizza, in virtù del "riconoscimento" concesso, ai sensi della L.R. n. 32/02 art. 17 comma 2, dalla Regione Toscana con Decreto Dirigenziale n. 20593 del 21/12/2018 il seguente corso di:

CERTIFICAZIONE DI COMPETENZE

ADDETTI PIZZERIA

UC 448 "Preparazione prodotti panari, dolciari e da forno"

di n. 110 ORE

N. 12 ALLIEVI PREVISTI

FINALITA' DELL'AZIONE:

Il corso ha come obiettivo il raggiungimento della certificazione delle competenze della UC 448 "Preparazione di prodotti panari, dolciari e da forno" relativa alla Figura Professionale dell'Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria (34 del RRFP).

POSSIBILI SBocchi OCCUPAZIONALI:

E' un corso che consente di acquisire tutte le competenze necessarie per affiancare il pizzaiolo e il panificatore nelle preparazioni di prodotti panari, dolciari e da forno che potrà lavorare sia in esercizi commerciali e/o laboratori di piccole medie e grandi dimensioni di varie tipologie distributive che in contesti di piccolo commercio tradizionale (panifici, pizzerie, negozi specializzati).

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO:

Il corso avrà una durata complessiva di n. **110 ore**, con obbligo tassativo di frequenza del 70% del monte orario complessivo del percorso formativo e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage. Nel caso di riduzione del monte ore dovuto al riconoscimento di crediti in ingresso la percentuale di frequenza minima si applica al nuovo monte ore.

Le lezioni inizieranno nel mese di Aprile 2024. Il termine del percorso è previsto per Luglio 2024, con l'esame finale. Le lezioni si terranno con frequenza di tre/quattro incontri settimanali dal lunedì al venerdì.

ARGOMENTI TRATTATI:

UF1 Elementi di merceologia (Durata: 10 ore): – le materie prime; UF2 Normative: sicurezza e igiene (Durata: 16 ore); UF3 Strumenti macchinari e tecniche di produzione (Durata: 12 ore); UF4 Laboratorio di pizzeria (Durata 32 ore); UF 5 Stage (Durata: 40 ore)

SEDE DI SVOLGIMENTO:

CESCOT CONFESERCENTI SIENA - Strada Statale 73 Levante n.10 - Loc. Due Ponti, SIENA (SI)

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO E MODALITA' DI VERIFICA:

- Maggiore età
- Occupati e in cerca di occupazione, inattivi, disoccupati, inoccupati, lavoratori in CIGS e mobilità
- Conoscenza livello A2 della lingua italiana per i cittadini stranieri.

Per quanto riguarda gli allievi di nazionalità straniera, che non siano in possesso di documentazione che attesti il livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue, prima dell'avvio del percorso formativo, verranno sottoposti ad un test di ingresso, che l'organismo formativo conserverà agli atti e potranno essere ammessi al corso solamente coloro che raggiungeranno un punteggio di sufficienza di almeno 60/100.

MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI:

Sono previsti esclusivamente il riconoscimento delle competenze per UF2 "Normative: Sicurezza e Igiene" riconoscimento parziale o integrale previa presentazione, prima dell'avvio dell'attività formativa, di documentazione attestante l'avvenuta formazione. Verifica presenza attestati dei seguenti corsi dovuti per legge: Attestato di HACCP (12 ORE) Attestato Sicurezza (4ore). Per le restanti UF non si prevede il riconoscimento. La certificazione dei crediti avviene solo su base documentale da parte del nucleo di valutazione composto dal coordinatore e dal valutatore e certificatore delle competenze e in ogni caso verranno riconosciuti crediti fino ad un massimo del 50% della durata complessiva del percorso così come previsto dalla DGR 988/2019.

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:

E' prevista la somministrazione di prove intermedie di verifica degli apprendimenti alla fine di ciascuna UF: test scritti tematici e/o prove pratiche di simulazione al fine di presidiare l'effettivo raggiungimento delle conoscenze/capacità in esito. Al termine del percorso è previsto l'esame finale con apposita commissione presieduta da un rappresentante della Regione Toscana per valutare il presidio delle competenze relative alle performance delle UC previste.

TIPOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE FINALE:

Certificazione delle competenze della UC 448 "Preparazione di prodotti panari, dolciari e da forno"

COSTO INDIVIDUALE PER LA FREQUENZA: Il costo complessivo del corso è di € 650,00 + € 2,00 per imposta di bollo per ciascuna fattura emessa (COMPRESIVO DI: iscrizione frequenza al corso come sopra descritto, verifiche intermedie oltre a: materiale didattico individuale e collettivo, attrezzature, esame finale, assicurazione contro gli infortuni ecc.).

La quota non comprende la marca da bollo da 16 euro per l'attestato finale.

MODALITÀ DI PAGAMENTO:

Il pagamento potrà avvenire in un'unica soluzione o in n.2 rate.

MODALITÀ DI RECESSO: È possibile rinunciare all'iscrizione entro e non oltre il 7° giorno precedente la data effettiva di inizio del corso comunicando la decisione del recesso per iscritto o via fax al n° 0577252284, oppure via posta per raccomandata con ricevuta di ritorno. In tal caso la quota di iscrizione versata verrà trattenuta dal CESCOT a titolo di rimborso spese ai sensi dell'art. 2237 del Codice Civile. Qualora invece la comunicazione di recesso avvenga dopo tale termine oppure avvenga di fatto per la mancata presenza al corso, sarà comunque dovuto l'intero importo.

ISCRIZIONI: Le domande di iscrizione, redatte su appositi moduli, dovranno essere presentate all'Ufficio CESCOT SIENA ubicato in Località Due Ponti - Strada Statale 73 Levante n.10

Dal 11 Marzo 2024 e entro e non oltre le ore 12,30 del 08 Maggio 2024, debitamente compilate

I moduli per l'iscrizione si possono trovare presso la sede dell'Agenzia Formativa indicata sopra oppure, sul seguente sito internet www.cescot.siena.it oppure sul catalogo dell'offerta formativa <https://servizi.toscana.it/RT/catalogo-formativo/#/catalogo/ricerca>

Le domande di iscrizione possono essere consegnate a mano, o inviate, per posta o per email. Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa CESCOT, entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.

Documenti richiesti per l'iscrizione al corso:

Domanda di iscrizione da compilarsi sul modello unificato della Regione Toscana;

Contratto attività formativa

Documento di identità valido e, per i cittadini stranieri, permesso di soggiorno valido;

Curriculum vitae, aggiornato, datato e firmato.

Il termine di iscrizione al Corso si intende prorogato fino al raggiungimento del numero degli allievi previsti. E' fatta salva la facoltà della Agenzia, qualora non si raggiungesse il numero di allievi minimo previsto, di non dare avvio all'attività.

Nel caso di revoca del riconoscimento da parte dell'UTR il partecipante al corso può recedere dal contratto e ottenere la restituzione della somma versata (DGR 581/2023 e ss.mm.ii).

INFORMAZIONI:

c/o Agenzia formativa: CESCOT SIENA SOCIETÀ COOPERATIVA ESERCENTI

Strada Statale 73 Levante n.10 Loc. Due Ponti

Contatti: 0577/252263 Yari Monaci e 0577252234 Martina Bellini

e-mail y.monaci@confesercenti.siena.it; m.bellini@confesercenti.siena.it

ORARIO APERTURA UFFICIO SIENA:

Dal lunedì al giovedì mattina dalle ore 08,30 alle ore 13,00, pomeriggio dalle ore 14,30 alle ore 18,00

Il venerdì la mattina dalle ore 8.30 alle ore 13.00 e il pomeriggio dalle ore 14.30 alle ore 17.00.

MODALITÀ DI AMMISSIONE/SELEZIONE:

In caso di un numero superiore di richieste di partecipazione rispetto ai posti disponibili si ricorrerà a selezione solo nel caso in cui le domande superino di oltre il 20% quello dei posti previsti. L'eventuale selezione sarà gestita dal valutatore delle competenze dell'Agenzia Formativa Cescot e dal direttore della stessa attraverso la valutazione dei cv (esperienze pregresse) e sarà data priorità ai candidati con esperienze pregresse più coerenti alla figura di riferimento. L'eventuale selezione si terrà in data da definire, che sarà tempestivamente comunicata agli interessati.

COMUNICAZIONI:

Tutti gli iscritti saranno avvertiti telefonicamente o per SMS in tempo utile, per tutte le comunicazioni inerenti l'attività