CORSO:

DOLCE & SALATO - TECNICHE DI PREPARAZIONE DI PRODOTTI PANARI, DOLCIARI, DA FORNO

codice ID: 9004237

approvato con DD n. 21619 del 17/12/2019
SERINDFORM SRL (cod. accr. Regionale OF0270)

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014-2020

ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO	<p>Il percorso formativo è strutturato in 2 attività: la prima della durata di 12 ore di "Formazione Obbligatoria per Addetto ad attività alimentari complesse"; la seconda della durata di 88 ore di "Preparazione di prodotti panari, dolciari, da forno", con attività di aula, laboratorio e moduli personalizzati. Gli allievi avranno il supporto di 8 ore di accompagnamento. Dopo le attività di promozione dell'iniziativa saranno selezionati i 3 partecipanti che frequenteranno la prima attività e successivamente la seconda. La prima attività sviluppa tematiche inerenti le normative igienico-sanitarie vigenti e le procedure di lavoro da adottare per una corretta lavorazione e conservazione degli alimenti. La seconda attività si articola in 5 unità formative finalizzate a trasmettere conoscenze e capacità per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati.</p> <p>Contenuti del percorso: Percorso 1: UF1 Rischi e pericoli alimentari. Metodi di autocontrollo (4h), UF2 Conservazione degli alimenti – Igiene (4h), Individuazione e controllo dei rischi (4h). Percorso 2: UF1 Merceologia (12h), UF2 Cicli di lavorazione (15h), UF3 Igiene degli alimenti e sicurezza nei luoghi di lavoro (12h), UF4 Lavorazione di prodotti dolciari e panari (36h), UF5 Modulo Personalizzato (5h).</p> <p>Durata totale: 100 ore di cui 8 di accompagnamento (6h di gruppo e 2h di individuale).</p> <p>Periodo di svolgimento: Settembre 2020 – Dicembre 2020.</p> <p>Sede di svolgimento: Le attività si svolgeranno presso Serindform in Via Marina Vecchia, 175 a Massa e presso il Ristorante La No in Via Renella, 36 a Montignoso (MS) che mette a disposizione la propria cucina.</p> <p>A fronte dell'emergenza sanitaria da COVID-19 le attività formative potranno essere previste a distanza.</p> <p>Sbocchi occupazionali: L'attività di panificazione si lega direttamente al settore turistico quando le mansioni sono svolte all'interno di ristoranti, tavole calde o pizzerie, ambito in cui esistono possibilità di inserimento occupazionale dovute sia all'andamento generale dell'economia, sia alla richiesta di risorse umane in possesso di competenze tecniche specifiche e aggiornate.</p>
REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI	<p>Il percorso formativo è rivolto a n. 3 maggiorenni inattivi, inoccupati o disoccupati, di cui almeno 2 donne, tra i 18 e i 29 anni che non sono iscritti a scuola né all'università, che non lavorano e che non seguono corsi di formazione o aggiornamento professionale. Potranno accedere al percorso i candidati che hanno adempiuto al Diritto-Dovere all'Istruzione e formazione professionale in possesso di Qualifica triennale di Istruzione e Formazione Professionale (3 EQF), oppure, in mancanza della qualifica, che abbiano compiuto il diciottesimo anno di età. Per i cittadini stranieri è richiesta la conoscenza della lingua italiana almeno di livello B1 e la produzione dei titoli di studio conseguiti all'estero o secondo quanto previsto per legge (es: traduzione giurata, documentazione di reciproco riconoscimento titoli tra paesi, ecc). In alternativa e in via sussidiaria si procederà all'accertamento delle competenze mediante l'erogazione di prove di ingresso e con l'ausilio degli esperti di valutazione degli apprendimenti e delle competenze. I cittadini non comunitari dovranno dimostrare di essere in regola con le norme di soggiorno.</p>
SELEZIONE	<p>Prima della selezione: Per i cittadini stranieri che non possiedano certificazione della lingua italiana è previsto un test di idoneità linguistica di livello B1. Qualora il numero degli iscritti in possesso dei requisiti previsti superi di almeno il 20% i posti disponibili, si procederà ad una selezione, tramite prova psicoattitudinale e colloquio motivazionale. Per la formazione della graduatoria si terrà conto del curriculum vitae del candidato e dell'eventuale condizione di svantaggio. I punteggi assegnati al CV prenderanno in considerazione il titolo di studio del candidato (licenza media, qualifica o diploma) ed eventuali precedenti esperienze di stage (anche scolastico) o lavoro nell'ambito di riferimento. Nella definizione del punteggio, saranno attribuiti 3 punti a soggetti disabili, purché idonei allo svolgimento delle attività previste nel corso a cui si iscrivono, ed un punto, per ciascuna delle seguenti: donne sole con figli a carico; disoccupati che vivono in famiglie multiproblematiche; persone appartenenti a nuclei familiari monoreddito; persone inserite in strutture di accoglienza o in programmi di intervento in emergenza alloggiativa; persone inserite nei programmi di assistenza ai sensi dell'Art. 13, Legge, 11 agosto 2003, nr. 228 a favore di vittime di tratta; persone inserite nei programmi di intervento e servizi ai sensi della Legge, nr. 154/2001 – 38/2009 - 119/2013 a favore di vittime di violenza nelle relazioni familiari e/o di genere. L'eventuale selezione avverrà tenendo conto dei principi delle pari opportunità</p> <p>Il massimo di punti attribuibili è 5. L'eventuale selezione si svolgerà il giorno 25 Settembre 2020 alle ore 09:00 presso la sede di Serindform, via Marina Vecchia n. 175, Massa (MS).</p>
CREDITI FORMATIVI	<p>Non è previsto il riconoscimento di crediti formativi.</p>
INFORMAZIONI E ISCRIZIONI	<p>Per iscriversi sono necessari: domanda d'iscrizione redatta su modulo della Regione Toscana (disponibile sui siti www.regione.toscana.it, www.serindform.it, e reperibile in formato cartaceo presso la sede di Serindform), documento d'identità valido, codice fiscale, fotocopia del titolo di studio conseguito o autocertificazione, curriculum vitae aggiornato, documentazione attestante condizione di svantaggio (eventuale), certificazione della conoscenza lingua italiana livello B1 (per i candidati stranieri che ne sono in possesso).</p> <p>Le iscrizioni saranno aperte dal 1 SETTEMBRE 2020 al 23 SETTEMBRE 2020 fino alle ore 18:00.</p> <p>Per iscrizioni e informazioni, rivolgersi a Serindform, via Marina Vecchia n. 175, Massa (MS) dal lunedì al venerdì ore 9,00-13,00 e 15,00-18,00. tel: 0585 810009 – email: info@serindform.it – sito Web: www.serindform.it</p>
FREQUENZA DEL PERCORSO	<p>Il corso è gratuito. La frequenza è obbligatoria per almeno il 70% delle ore complessive dell'intervento formativo ed almeno il 50% delle ore di stage (se previsto).</p>
CERTIFICAZIONE FINALE	<p>Al termine della prima attività, ai partecipanti che avranno superato con esito positivo i test, sarà rilasciato l'Attestato di Formazione Obbligatoria per Addetto ad attività alimentari complesse, che permette di operare presso bar, ristoranti, tavole calde, mense ed, in generale presso attività che prevedono il contatto con generi alimentari. La seconda attività permette il rilascio della Dichiarazione di apprendimenti, relativamente a capacità e 8 conoscenze, delle ADA/UC 448, 450 e 452, che compongono la Figura Professionale "Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria".</p>