

# CORSO – Preparazione prodotti da Forno salati e Pasticceria

Codice ID: 9004469

approvato con DD n. 5689 del 16/04/2020  
SERINDFORM SRL (cod. accr. Regionale OF0270)

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

<p><b>ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</b></p>	<p>Il progetto ha una durata di 100 ore ed offre un percorso formativo finalizzata a trasmettere capacità e conoscenze relative alla preparazione di prodotti panari e da forno, sia dolci che salati. Si articola in 2 attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la prima della durata di 12 ore di "Formazione Obbligatoria per Addetto ad attività alimentari complesse", con il rilascio dell'attestato che permette di operare nella preparazione di alimenti e bevande nel rispetto della sicurezza ed igiene alimentari</li> <li>- 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 di cui 6 di gruppo e 2 individuali. Le attività sono rivolte a 3 Neet 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. Sono previste attività di pubblicizzazione dell'iniziativa e, nel caso di iscrizioni superiori a 3, si procederà con una selezione.</li> </ul> <p><b>Obiettivo del percorso:</b> 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. Al termine dell'attività sarà rilasciato l'attestato di Addetto alle attività alimentari complesse, titolo che permette di operare a contatto con gli alimenti, permettendone il trattamento e la trasformazione. I contenuti inseriti sono quelli del profilo professionale 1306020 FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE. 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><b>Contenuti del percorso:</b> Attività 1 – UF 1 Rischi e pericoli alimentari. Metodi di autocontrollo. (4 ore), UF 2 Conservazione degli alimenti - Igiene. (4 ore), UF 3 Individuazione e controllo dei rischi (4 ore), Attività 2 – UF 1 Merceologia (12 ore), UF 2 Cicli di lavorazione (15 ore), UF 3 Igiene degli alimenti e sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore), UF 4 Lavorazione di prodotti dolciari e panari (36 ore), UF 5 Modulo Personalizzato (5 ore), Accompagnamento (8 ore).</p> <p><b>Durata totale:</b> Il corso di formazione ha una durata di <b>100 ore</b> di cui: - Lezioni frontali 32,25 ore – 32,25%, - Analisi di casi 6 ore – 6% - Esercitazioni 11 ore – 11% - Laboratorio forno/pasticceria – 36,5 ore –36,5% - Accompagnamento 8 – 8% - Verifiche apprendimento 6,25 ore – 6,25 %.</p> <p><b>Periodo di svolgimento:</b> Ottobre 2020 – Febbraio 2021.</p> <p><b>Sede di svolgimento:</b> Serindform, via Marina Vecchia n. 175, Massa (MS) e Ristorante la No – Via Renella, 36 – Montignoso (MS)</p> <p><b>A fronte dell'emergenza sanitaria da COVID-19 le attività formative potranno essere previste a distanza.</b></p> <p><b>Sbocchi occupazionali:</b> Diverse ricerche e numerosi siti specializzati nelle offerte di lavoro, indicano una serie di professionalità per cui esistono ottime potenzialità di inserimento lavorativo e possibilità di soddisfazioni economiche. Molte delle offerte di lavoro riguardano la figura del panettiere, un mestiere duro ma ben pagato, ed attività legate alla panificazione (pizzaiolo, pasticciere, ecc.). Si tratta di professionalità che sentono molto poco la crisi e che offrono prospettive occupazionali nel breve, medio e lungo termine. L'attività di panificazione si lega direttamente al settore turistico, quando le mansioni sono svolte all'interno di ristoranti, tavole calde o pizzerie. Le prospettive occupazionali del solo settore turistico, riportate nelle indagini Excelsior per la Provincia di Massa- Carrara e riferite al trimestre febbraio-aprile 2020 indicano 410 potenziali assunzioni in tutto il comparto.</p>
<p><b>REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</b></p>	<p>Il corso si rivolge a n° 3 giovani Neet, di cui almeno 1 donna (33,3%). 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. I destinatari degli interventi sono <b>giovani Neet (giovani 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)</b> già registrati al Programma e che al momento dell'avvio del corso siano ancora in possesso dei requisiti di accesso al Programma e del Patto di Attivazione.</p> <p>Per i cittadini comunitari ed extracomunitari di madre-lingua non italiana, si richiede almeno <b>livello A2</b> del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER). Qualora il cittadino straniero non possieda o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere una <b>prova scritta e un colloquio</b> al fine di dimostrare la conoscenza della lingua italiana.</p>
<p><b>SELEZIONE</b></p>	<p>Qualora in numero delle domande pervenute superi i 3 posti previsti si procede ad effettuare una <b>selezione</b> dei candidati, in stretto raccordo con il Centro per l'impiego, attraverso <b>prova psicoattitudinale e colloquio motivazionale</b>. Per la formazione della graduatoria si terrà conto del <b>curriculum vitae</b> del candidato e dell'<b>eventuale condizione di svantaggio</b>. La prova psicoattitudinale consisterà in domande a risposta multipla. Il colloquio individuale sarà volto ad esplorare i fabbisogni del candidato, il progetto personale in termini di aspettative professionali future, la storia pregressa e la motivazione rispetto al percorso formativo. I punteggi assegnati al CV prenderanno in considerazione il titolo di studio del candidato ed eventuali precedenti esperienze nell'ambito di riferimento.</p> <p>L'eventuale selezione si svolgerà il giorno <b>13 Ottobre alle ore 14:00</b> presso Ristorante la No – Via Renella, 36 – Montignoso (MS). L'elenco degli ammessi al corso sarà affissa presso la sede di Serindform e pubblicato nel sito internet.</p> <p>Nello svolgimento della selezione saranno rispettati i principi di pari opportunità.</p>
<p><b>CREDITI FORMATIVI</b></p>	<p>Non è previsto il riconoscimento di crediti formativi.</p>
<p><b>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</b></p>	<p>Per iscriversi sono necessari: domanda d'iscrizione redatta su modulo della Regione Toscana (disponibile sui siti <a href="http://www.regione.toscana.it">www.regione.toscana.it</a>, <a href="http://www.serindform.it">www.serindform.it</a>), 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, Piano di attività Garanzia Giovani, eventuale documentazione attestante la conoscenza della lingua inglese, eventuale documentazione attestante le competenze informatiche richieste, documentazione attestante condizione di svantaggio (eventuale), certificazione della conoscenza lingua italiana livello A2 (per i candidati stranieri che ne sono in possesso).</p> <p><b>Le iscrizioni saranno aperte dal 21 Settembre 2020 al 12 Ottobre 2020 fino alle ore 18:00.</b></p> <p>Per iscrizioni e informazioni, rivolgersi a <b>Serindform</b>, 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: <a href="mailto:info@serindform.it">info@serindform.it</a> – sito Web: <a href="http://www.serindform.it">www.serindform.it</a></p>
<p><b>FREQUENZA DEL PERCORSO</b></p>	<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. <b>Le lezioni del corso, in base all'Emergenza COVID-19, potranno essere svolte tramite la Formazione a Distanza.</b></p>
<p><b>CERTIFICAZIONE FINALE</b></p>	<p>A seguito del superamento delle verifiche intermedie verrà rilasciata la Dichiarazione degli apprendimenti.</p>