

## Titolo del progetto "PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO"

Piano di Attuazione Regionale PON IOG Regione Toscana - MISURA 2A - AZIONE 3

**PROGETTO FINANZIATO CON DD DD n 8102 del 26/04/2022**  
**Codice progetto 9005319 – matricola 2021GL0147 e 2021GL0148**  
**Agenzia formativa SERINDFORM SRL (codice accreditamento OF0270)**

**Il corso è interamente GRATUITO**

<b>Titolo del corso/attività</b>		<b>Pasticceria e prodotti da forno</b>
<b>Tipo di attività</b>		Percorsi di formazione individualizzata, professionalizzanti e specialistici, mirati a trasmettere le conoscenze e le competenze necessarie per facilitare l'inserimento lavorativo dei giovani Neet.
<b>Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)</b>		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. <b>Obiettivi formativi:</b> Al termine del percorso gli allievi saranno in grado di applicare le tecniche di base della lavorazione di prodotti di pasticceria e da forno: - Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge - Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato - Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda - Analizzare le caratteristiche fisico-chimiche e merceologiche delle materie prime - Lavorare la pasta lievitata spezzandola e modellandola con rapidità e precisione - Monitorare le condizioni climatiche controllando e valutando i tempi di lavorazione in relazione all'intero ciclo produttivo - Preparare gli impasti in stampi/forme/teglie per la cottura nel rispetto dei tempi previsti dalle ricette - Selezionare le materie prime (farina, sale, lievito, acqua, etc.) in base alle ricette e/o le schede tecniche di produzione, pesandole, miscelandole e predisponendo le macchine per l'impasto - Conservare i principali strumenti/indumenti e dispositivi di sicurezza e di sanificazione nel rispetto delle norme di sicurezza sulla persona, sui locali e sulle attrezzature - Verificare la presenza dei prodotti finiti necessari quotidianamente e nel medio periodo per l'allestimento. <b>Sbocchi occupazionali:</b> Gli allievi formati avranno la possibilità di spendere le competenze acquisite all'interno di ristoranti, panetterie, pasticcerie.
<b>Contenuti didattici</b>		<b>Attività 1 Formazione Obbligatoria per Addetto ad Attività alimentari Complesse - 12 ore</b> 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) <b>Attività 2 Tecniche di lavorazione di prodotti da forno dolci e salati – 88 ore</b> 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) - Modulo Personalizzato (5 ore) - Accompagnamento (8 ore).
<b>Durata complessiva:</b>	<b>Totale ore:</b> <b>100</b>	Articolate in: <b>Attività 1 Formazione Obbligatoria per Addetto ad Attività alimentari Complesse - 12 ore</b> Lezioni frontali-8 ore e 15 (68,8%) -Discussione di gruppo ed analisi di casi 3 ore (25%) -Verifiche finali 45 minuti (6,2%) <b>Attività 2 Tecniche di lavorazione di prodotti da forno dolci e salati – 88 ore</b> Lezioni frontali 24 ore -27,3% - Analisi di casi 3 ore -3,4% - Esercitazioni 11 ore -12,5 % - Laboratorio forno/pasticceria – 36,5 ore -41,5% - Accompagnamento 8 -9,1% - Verifiche apprendimento 5,5 ore -6,2 % e 8 ore di accompagnamento (8%).
<b>Periodo di svolgimento</b>		Luglio 2022 – Ottobre 2022
<b>Calendario settimanale</b>		4-5 lezioni settimanali nell'orario pomeridiano
<b>Sede di svolgimento</b>		Serindform, via Marina Vecchia n. 175, Massa (MS) e c/o Apuan Bar – Piazza Aranci, 40 – Massa (MS)
<b>Numero di partecipanti previsto</b>		3
<b>Requisiti di accesso dei partecipanti</b>		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 <b>Programma Garanzia Giovani</b> , in possesso di un patto di attivazione valido al momento della presentazione della domanda di iscrizione. Per i cittadini comunitari ed extracomunitari di madre-lingua non italiana è richiesto idoneo titolo di studio e/o attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati che attestino il livello A2 ECQ. Qualora il candidato non possieda o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio al fine di dimostrare il livello di conoscenza della lingua italiana in riferimento al Quadro comune europeo di riferimento (QCER)". 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.
<b>Modalità di riconoscimento crediti ingresso</b>		È previsto il riconoscimento dei crediti formativi ai sensi della DGR 988/2019 e smi
<b>Verifiche e certificazione finali</b>		Per il percorso <b>Pasticceria e prodotti da forno</b> , ai partecipanti, a seguito del superamento delle verifiche intermedie effettuate alla fine di ogni Unità Formativa, verrà rilasciata la Dichiarazione degli apprendimenti. Per il percorso <b>FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE (Attività 1)</b> , a chi avrà frequentato almeno il 70 % delle ore e a seguito del superamento della prova finale, verrà rilasciato l' <b>attestato di frequenza "FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE"</b> .
<b>Modalità di iscrizione</b>		Compilazione 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)
<b>Scadenza delle iscrizioni</b>		<b>29 Giugno 2022 fino alle ore 18:00</b>
<b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>		Documento d'identità valido, codice fiscale, fotocopia del titolo di studio conseguito o autocertificazione, curriculum vitae aggiornato, documentazione attestante la condizione di svantaggio (eventuale), certificazione della conoscenza lingua italiana livello A2 (per i candidati stranieri che ne sono in possesso), Patto di Attivazione Garanzia Giovani, ancora valido al momento dell'iscrizione, sottoscritto dal giovane con il Centro per l'impiego. 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.
<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>		Qualora in numero delle domande pervenute superi i 3 posti previsti si procederà ad effettuare una selezione dei candidati, attraverso prova psicoattitudinale e colloquio motivazionale. L'eventuale selezione verrà effettuata il 04/07/2022 ore 15:00 presso Serindform, via Marina Vecchia n. 175, Massa (MS).
<b>Informazioni:</b>		Per iscrizioni e informazioni, rivolgersi a <b>Serindform srl</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>
<b>Referente:</b>		dott.ssa Maria Giulia Rustighi – <a href="mailto:programmazione@serindform.it">programmazione@serindform.it</a>