



La **REGIONE TOSCANA** e l'agenzia formativa **SCUOLA ITALIANA TURISMO** (OF0089) capofila di ATI con **CESCOT FORMAZIONE SRL** (OF0151), **CONFESERCENTI LIVORNO** e **TENNIS CLUB CASTIGLIONCELLO SRL** in attuazione del Decreto Dirigenziale n. 18335 del 31/10/2018, informano che nell'ambito del progetto "FORMARSI PER AVERE NUOVE OPPORTUNITA' DI LAVORO" (acronimo: **F.AV.O.LA.**) sarà attivato il seguente **CORSO DI certificazione delle competenze**, CP 236832

## **ADA Lavorazione e trattamento degli impasti - UC 2066**

## **ADA Cottura dei prodotti da forno/di panificazione - UC 2067**

# **Arte del forno**

**DELLA DURATA DI N. 220 ORE** (125 ore di aula - 95 ore di stage)  
che si terrà nel periodo: novembre-dicembre 2019

**10 POSTI DISPONIBILI**

(Riserva di posti: 40% candidati donne: 4 posti e 50% over 40: 5 posti)

**SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO: Viale Teseo Tesei, 12 Portoferraio (LI)**

**TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE 24 ottobre 2019 (ore 13,00)**

### **FINALITÀ, OBIETTIVI E SBOCCHI OCCUPAZIONALI**

Il **percorso è finalizzato all'inserimento lavorativo** e si propone di formare una professionalità in grado di operare nell'ambito della lavorazione e produzione di prodotti da forno incluso la pizza, occupandosi dell'intero processo della lavorazione e produzione (dalla fase iniziale di preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, al confezionamento del disco di pasta lievitata ed alla sua guarnizione, sino alla cottura e distribuzione al cliente). Si occupa inoltre del mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro, della conservazione degli alimenti e, su richiesta, delle operazioni di approvvigionamento.

**Sbocchi occupazionali:** Si tratta di una figura di primo piano nel sistema turistico nazionale e toscano in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio. La preparazione e le competenze acquisite attraverso il percorso favoriscono buone possibilità occupazionali presso esercizi commerciali e imprese della ristorazione (Pizzerie, panifici, Reparti forneria della GDO, altre imprese di ristorazione.).

### **REQUISITI MINIMI DI ACCESSO**

- Maggiorenni - Disoccupati, inoccupati, inattivi iscritti a uno dei Centri per l'Impiego ai sensi della normativa vigente - Per i cittadini extracomunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.
- Titolo di studio: Essere in possesso di titolo di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento.

### **REQUISITI SUPPLEMENTARI**

- Competenze informatiche livello base (saranno esentati dalla prova i candidati in possesso di diploma ECDL o certificazione Mous IC3 o altro titolo attestante il possesso di conoscenze informatiche di base)
- Competenze linguistiche (lingua inglese)": livello A2 (Saranno esentati dalla prova i candidati madrelingua inglese e coloro che siano in possesso di idonea attestazione linguistica A2 o superiore)
- Per i cittadini stranieri in possesso di titolo di studio conseguito all'estero è richiesta la **conoscenza lingua italiana livello A2 che sarà verificata tramite prove specifiche (test) che si terrà in data 29/10/2019 ore 9,00 presso CESCOT FORMAZIONE SRL Viale Teseo Tesei, 12 Portoferraio (LI)**, (esclusi coloro che siano in possesso di permesso di soggiorno di lunga durata o di idonea certificazione linguistica, livello A2 o superiore). **La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.**

### **DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE**

- Domanda di partecipazione su format regionale scaricabile dal sito dell'Agenzia SCUOLA ITALIANA TURISMO ([www.sitformazione.it](http://www.sitformazione.it)) e dal sito dell'Agenzia CESCOT FORMAZIONE SRL [www.cescot-formazione.it](http://www.cescot-formazione.it)
- Copia documento d'identità - Scheda anagrafica rilasciata dal CPI - Curriculum vitae redatto in formato europeo.
- Copia del titolo di studio o autocertificazione (per i titoli conseguiti al di fuori della Comunità Europea è richiesta dichiarazione di valore e di efficacia o nei casi di comprovata impossibilità titolo di studio legalizzato corredato di traduzione giurata).
- Per i cittadini non comunitari: copia permesso di soggiorno in corso di validità.

## MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande potranno essere presentate a partire dal giorno **24/09/2019** nelle seguenti modalità:

- consegnate a mano presso o presso **CESCOT FORMAZIONE SRL Viale Teseo Tesei, 12 Portoferraio (LI)** (dal lun al ven dalle 9.00 alle 13.00)
- per raccomandata A/R presso **CESCOT FORMAZIONE SRL Viale Teseo Tesei, 12 - 57037 Portoferraio (LI)** riportando la dicitura "Domanda iscrizione corso pizzaiolo".

Il soggetto che invia la domanda per posta raccomandata è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.

## INFORMAZIONI

C/o Agenzie formative:

- **SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL 0586 828245** – email [formazione@scuolaitalianaturismo.net](mailto:formazione@scuolaitalianaturismo.net) (dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dal lunedì al giovedì dalle 15.00 alle 17.00)
- **CESCOT FORMAZIONE SRL 0565 918812** – email [segreteriacescotpf@confesercenti.li.it](mailto:segreteriacescotpf@confesercenti.li.it) e [cescotpf@yahoo.it](mailto:cescotpf@yahoo.it) (negli orari sopra indicati)

Sarà realizzata una giornata informativa (Open Day) in collaborazione con i Centri per l'Impiego territoriali.

La modulistica per la presentazione delle domande è scaricabile dai siti: <http://www.sitformazione.it/> ; [www.cescot-formazione.it](http://www.cescot-formazione.it)

## MODALITA' DI ACCERTAMENTO REQUISITI E SELEZIONE

L'accertamento dei requisiti supplementari sopra specificati (conoscenza della lingua inglese, competenze informatiche di base) sarà effettuato tramite prove specifiche (test / colloquio) che si terranno il giorno **29/10/2019** ore **9,30** presso **CESCOT FORMAZIONE SRL Viale Teseo tesei, 12 – Portoferraio (LI)**

**LA MANCATA PRESENTAZIONE ALLA SELEZIONE SARA' RITENUTA COME RINUNCIA AL CORSO.**

Qualora, al termine delle procedure di accertamento dei requisiti in ingresso al percorso formativo, il numero dei candidati ammissibili sia superiore ai posti disponibili sarà effettuata una selezione mediante: 1) Test psico-attitudinale, logico-matematici e di cultura generale; 2) Colloquio individuale; 3) Valutazione del curriculum vitae.

L'eventuale selezione inizierà al termine delle prove di accertamento dei requisiti d'ingresso (**29/10/2019**), di cui sopra. La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.

La graduatoria finale sarà redatta secondo i seguenti criteri in ordine di priorità: 1. Riserva di posti candidati donne (40% dei posti - 4 posti) – 2. Posti riservati over 40 (50% - 5 posti) - 3. Maggior punteggio ottenuto nelle prove di selezione. A parità di punteggio sarà data la precedenza al maggior punteggio conseguito nel colloquio individuale. La graduatoria sarà pubblicata il giorno **05/11/2019**.

## MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI

I crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi ovvero solo se trattasi di competenze già certificate/attestate e dimostrate attraverso documentazione formale, eventualmente integrata da un colloquio (vedere note esplicative) e comunque nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 532/09 e s.m.i.

## PROVE FINALI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Durante il percorso sono previste delle verifiche di apprendimento finalizzate ad accertare l'effettivo raggiungimento degli obiettivi formativi; le verifiche contribuiranno a determinare la valutazione di ammissione all'esame finale che sarà composto da prove tecnico pratiche e da un colloquio. Per l'ammissione all'esame finale è necessaria la frequenza di almeno il 70% delle ore previste di cui almeno il 50% delle ore di stage.

## CERTIFICAZIONE FINALE

- **Certificazione di Competenze**, in caso di superamento dell'esame finale, relative all'ADA "Lavorazione e trattamento degli impasti" - UC 2066 e all'ADA " Cottura dei prodotti da forno/di panificazione " - UC 2067
- È altresì previsto, in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo, il rilascio di **dichiarazione degli apprendimenti** limitatamente alle UF di cui il candidato abbia sostenuto con esito positivo le relative prove di verifica.

## IL CORSO È INTERAMENTE GRATUITO

in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014 - 2020 e rientra nell'ambito di Giovanisì ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

