

La **REGIONE TOSCANA** e l'agenzia formativa **SCUOLA ITALIANA TURISMO** (OF0089) capofila di ATS con **CESCOT FORMAZIONE** (OF0151) e **CPIA 1 di Livorno**, in attuazione dei D.D. n. 19899 del 28/11/2019 e n. 1375 del 28/01/2020, informano che sarà attivato il seguente corso di **Qualifica 3 EQF** (Codice progetto 251288)

## **Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria (34)**

# **LA BOTTEGA DEI SAPORI**

**(prodotti panari, dolciari e da forno tra tradizione e innovazione)**

**DELLA DURATA DI N. 900 ORE**

**(600 ore di aula – 270 ore di stage – 30 ore di accompagnamento)  
che si terrà nel periodo settembre 2020 – maggio 2021**

**10 POSTI DISPONIBILI**

**(Riserva candidati donne 4 posti, 40%)**

**SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO: PIOMBINO**

**TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE: 29 settembre 2020 (Proroga bando)**

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

Il percorso intende formare “ **una professionalità** ” in grado di occuparsi dell'intero processo di produzione (dal reperimento materie prime al prodotto confezionato), applicando le tecniche più appropriate per la preparazione di paste di base, dolci elaborati, prodotti panari e prodotti sostitutivi del pane, il tutto nel rispetto delle tradizioni del territorio e dell'evoluzione dei gusti e delle nuove educazioni alimentari. Grazie alle competenze acquisite può intervenire direttamente nel servizio di vendita al cliente collaborando alla gestione della merce, all'allestimento del banco vendita e/o della vetrina per la promozione e la diffusione dei prodotti.

L'intervento si caratterizza per l'impiego di modelli formativi basati prevalentemente sull'approccio di tipo induttivo e sul “learning by doing”. Particolarmente esemplari ed innovativi risultano essere: i “ **laboratori di panificazione / pasticceria**”, la partecipazione a “ **fiere del settore**” e le “ **uscite didattiche**” (aziende di produzione artigianale locale) che, unitamente alla fase di stage, costituiscono il perno dell'intero processo formativo.

**SBOCCHI OCCUPAZIONALI:** Si tratta di una figura professionale con **ottime possibilità di inserimento** lavorativo sia presso 'botteghe' (imprese di produzione e vendita, pasticcerie, panifici, negozi specializzati, ecc), che all'interno di esercizi commerciali di medie e grandi dimensioni di varie tipologie distributive (distribuzione moderna, organizzata, cooperative di consumo, piccola e media impresa indipendente). Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente.

### **REQUISITI MINIMI DI ACCESSO**

Possono presentare domanda di partecipazione al corso cittadini/e in possesso dei seguenti requisiti (**al momento della presentazione della domanda**): Inattive/i, inoccupate/i, disoccupate/i – Residenti o domiciliate/i in un comune della Regione Toscana – Avere oltre i 18 anni di età – Avere adempiuto all'obbligo di istruzione o esserne prosciolti.

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 / colloquio) che si terranno in data **5 ottobre 2020 ore 9.00** secondo le modalità descritte al paragrafo MODALITA' DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' (esclusi coloro che siano in possesso di permesso di soggiorno di lunga durata o di idonea certificazione linguistica, livello A2 o superiore). La mancata partecipazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.

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

- Domanda di partecipazione su format regionale scaricabile dal sito dell'Agenzia ([www.sitformazione.it](http://www.sitformazione.it))
- Copia documento d'identità in corso di validità
- Scheda anagrafica rilasciata dal Centro per l'Impiego o autocertificazione di condizione occupazionale sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000 (su format scaricabile dal sito dell'Agenzia [www.sitformazione.it](http://www.sitformazione.it))
- CV redatto in formato europeo
- Per i cittadini non comunitari: copia permesso di soggiorno in corso di validità.

### **MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE**

Le domande potranno essere consegnate, a partire dal 31 agosto 2020, a mano presso:

- CESCOT FORMAZIONE SRL VIA G. ROSSA 22 – PIOMBINO (LI) (dal LUN al VEN; DALLE 9.00 ALLE 13.00)
  - SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL VIA SOLFERINO, 30 – LIVORNO (dal LUN al GIO; 9.00-13.00 e 14.00-16.00)
- oppure** tramite e\_mail ordinaria con ricevuta di ritorno all'indirizzo [segreteria@sitformazione.it](mailto:segreteria@sitformazione.it) **oppure** tramite PEC all'indirizzo [scuolaitalianaturismo@pec.it](mailto:scuolaitalianaturismo@pec.it).

## INFORMAZIONI

C/o Agenzie formative:

- SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL, negli orari sopra indicati (Tel. 0586 828245 – email [segreteria@sitformazione.it](mailto:segreteria@sitformazione.it))
- CESCOT FORMAZIONE SRL, negli orari sopra indicati (Tel. 0565 263849 – email [segreteria@cescotpb@confesercenti.li.it](mailto:segreteria@cescotpb@confesercenti.li.it))
- Sarà realizzato un **Seminario informativo on line** (webinar) in data 22 settembre 2020 – ore 10.00 secondo le modalità descritte al paragrafo MODALITA' DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITA'

## MODALITA' DI SELEZIONE

La selezione dei candidati sarà effettuata a partire dal **5 ottobre 2020 (ore 11.00)**, secondo le modalità descritte al paragrafo MODALITA' DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITA'. **La mancata partecipazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.**

La selezione di ingresso è suddivisa in 2 ambiti:

- 1) Test psico-attitudinale (punteggio massimo conseguibile 40 punti): Test di ragionamento globale articolato in 4 sezioni: 1. Ragionamento numerico; 2. Ragionamento logico; 3. Ragionamento verbale; 4. Ragionamento figurativo
- 2) Colloquio individuale (punteggio massimo conseguibile 45 punti).

In conformità ai risultati ottenuti nelle suddette prove, risulteranno ammissibili al corso i candidati che avranno conseguito un punteggio complessivo di almeno 51 punti (**soglia di ammissibilità**).

Per la redazione finale della graduatoria dei candidati ammissibili si procederà con l'attribuzione del punteggio relativo a titoli posseduti che verrà sommato al punteggio ottenuto nelle suddette prove di sbarramento. Nello specifico:

- 55 anni compiuti al momento di presentazione della domanda, 5 punti
- Assenza di titolo di istruzione di scuola secondaria superiore, 5 punti
- Durata condizione (documentata/autocertificata) di inattività, inoccupazione, disoccupazione: da 12 a 24 mesi, 2 punti – oltre 24 mesi: 5 punti

La graduatoria finale sarà redatta secondo i seguenti criteri in ordine di priorità: **1. Riserva di posti candidati donne** (4 posti – prime 4 donne in graduatoria). **2. 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 sul sito [www.sitformazione.it](http://www.sitformazione.it), entro 5 giorni lavorativi dalla data di conclusione delle attività di selezione.

## MODALITA' DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITA'

Causa messa in atto misure di sicurezza / distanziamento per emergenza covid19 che al momento limitano le attività in presenza si informa su quanto segue:

- Le suddette attività di accertamento della conoscenza italiana per cittadini stranieri e di selezione, così come il seminario informativo on line, **saranno effettuate in modalità "a distanza" con utilizzo della piattaforma gotomeeting.** Sul sito di Scuola Italiana Turismo [www.sitformazione.it](http://www.sitformazione.it) sarà allestita una pagina dedicata con indicazioni dettagliate circa le procedure di collegamento e di partecipazione.
- Le attività formative, fatto salvo per quelle laboratoriali e per lo stage in azienda, potranno essere erogate, in parte, in modalità di formazione a distanza (FAD) sincrona.

## 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 e comunque nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 988/2019 e s.m.i.

## PROVE FINALI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Durante il percorso sono previste 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

- **Attestato di Qualifica** professionale per "Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria (34)".
- **Certificazione di Competenze** in caso di superamento parziale dell'esame finale (possessione solo di alcune delle Unità di Competenze che compongono la figura di riferimento).

È altresì previsto il rilascio di **dichiarazione degli apprendimenti** in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo.

## IL CORSO È INTERAMENTE GRATUITO

**in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014 – 2020**



CENTRO PROVINCIALE ISTRUZIONE DEGLI ADULTI  
"CPIA1 LIVORNO"