

L'Agenzia Formativa Cescot Formazione srl (n. cod. accr. OF0151) capofila di A.T.S con Scuola Italiana Turismo srl e Global Management Services srl, in attuazione dell'**Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per progetti formativi finalizzati all'inserimento lavorativo di cui alla Misura G del Patto per il Lavoro in Toscana**, approvato con D.D. n. 15992/2025 a valere sui fondi Patto Lavoro, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D. n. 4372 del 24/02/2026, del progetto acronimo **S.O.S titolo SMART OFFICE SKILLS: contabilità e buste paga con strumenti innovativi** (codice progetto 324674) organizza il percorso formativo

## FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER OPERATORI ADDETTI ALLA PRODUZIONE/SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI SENZA GLUTINE IN IMPRESE ALIMENTARI FASCIA DI RISCHIO MEDIO **Matricola 2026LM0578**

*Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato dalla Regione Toscana con risorse a valere sui fondi Patto Lavoro e inserito nell'ambito di Giovanisi ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.*

|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:</b>                    | <p>L'attività didattica sarà organizzata in due Unità Formative:</p> <p><b>UF 1 — Carattere teorico: La malattia celiaca, gestione della sicurezza alimentare per garantire un prodotto senza glutine (3 ore).</b> Informazioni di base sulla malattia celiaca (cause, sintomi, storia, terapia, fisiopatologia). Alimenti naturalmente privi di glutine. Alimenti specificamente formulati per celiaci e alimenti a rischio. Prevenzione della contaminazione da glutine nelle varie fasi del ciclo produttivo</p> <p>Adempimenti per le imprese e tecniche e procedure per la produzione di pane, pizza, pasta fresca, pasticceria e gelateria senza glutine. Organizzazione della cucina e del servizio in sala per la preparazione sicura di alimenti gluten-free</p> <p><b>UF 2 — Carattere pratico: Organizzazione e gestione delle procedure per evitare la contaminazione (2 ore).</b> Organizzazione della cucina e realizzazione di menù gluten-free. Gestione delle procedure e strategie per la preparazione in contemporanea di piatti con e senza glutine. Esercitazione sui rischi di contaminazione crociata e linee guida per la stesura del menù. Comunicazione cucina-sala e gestione del servizio</p> |
| <b>COMPETENZE PROFESSIONALI:</b>                     | <p>Il percorso fornisce le conoscenze teoriche sulla celiachia e sulla normativa di riferimento, le tecniche per la produzione e somministrazione sicura di alimenti senza glutine e le procedure per prevenire la contaminazione crociata. Sul piano pratico, gli operatori acquisiscono la capacità di organizzare cucina e servizio in modo da gestire contemporaneamente preparazioni con e senza glutine, garantendo la sicurezza alimentare dei clienti celiaci. Il corso abilita inoltre alla redazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) e alla stesura di menù gluten-free. In esito al percorso viene rilasciato l'attestato di frequenza obbligatoria previsto dalla normativa vigente per gli operatori del settore alimentare.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>SBOCCHI OCCUPAZIONALI:</b>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ristorazione (ristoranti, catering, bar, hotel con offerta gluten-free)</li> <li>- Industria alimentare (aziende produttrici di alimenti senza glutine)</li> <li>- Commercio al dettaglio specializzato in prodotti per celiaci</li> </ul> <p>Si precisa che le attività descritte potranno essere esercitate solo in possesso dell'attestato di formazione obbligatoria per alimentaristi secondo quanto disciplinato dalla DGR 540 del 6/05/2024</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:</b> | <p>Il corso prevede n° 5 ore totali, di cui n° 3 ore di aula, n° 2 ore di laboratorio. Le lezioni si svolgeranno in orario 09,00-14,00 o 14,00-19,00 dal lunedì al venerdì.</p> <p>La percentuale di frequenza obbligatoria è 90%</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:</b>                   | 15                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:</b>           | <p>Disoccupati/e, inattivi/e in possesso di: assolvimento obbligo scolastico, oppure compimento del diciottesimo anno di età. Per i/le cittadini/e comunitari/e ed extracomunitari/e è richiesto il livello A2 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue da dimostrare presentando idoneo titolo di studio e/o attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati. Qualora il/la cittadino/a straniero/a non possieda o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>PERIODO DI SVOLGIMENTO:</b>                       | settembre 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>SEDE DI SVOLGIMENTO:</b>                          | Cescot Formazione srl Viale Teseo Tesei, 12 57037 Portoferraio (LI)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:</b>          | Test oggettivo con quesiti a risposta multipla al termine della UF 1 teorica e test scritto + prova pratica o simulazione al termine della UF 2. Punteggio max ottenibile 100/100, soglia di accettabilità 60/100                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>CERTIFICAZIONE FINALE:</b>                           | <b>Attestato di frequenza obbligatoria</b> Il percorso è finalizzato al rilascio di un attestato di frequenza per coloro che frequentano almeno il 90% del monte ore complessivo del percorso formativo e che superano con esito positivo la prova finale di verifica dell'apprendimento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>RICONOSCIMENTO CREDITI:</b>                          | Il riconoscimento crediti avverrà su richiesta del partecipante secondo le modalità stabilite dalla DGR 988/2019 e ss.mm.ii.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>                           | Le domande potranno essere inviate a Cescot Formazione srl S.r.l. tramite e-mail all'indirizzo: <a href="mailto:segreteriacescotpf@confesercenti.li.it">segreteriacescotpf@confesercenti.li.it</a> oppure tramite raccomandata A/R all'indirizzo Cescot Formazione srl Viale Teseo Tesei, 12 57037 Portoferraio (LI) oppure consegnate a mano presso la sede dell'agenzia formativa in viale Teseo Tesei, 12 dal lun al ven in orario 9.00-12.00. Il soggetto che invia la domanda per posta elettronica è responsabile della sua ricezione all'indirizzo mail sopra indicato. Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo all'agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b> | Domanda di partecipazione su formata regionale scaricabile dal Sito dell'agenzia <a href="https://www.cescot-formazione.it">https://www.cescot-formazione.it</a><br><br>-Copia documenti di identità in corso di validità<br><br>Scheda Anagrafica rilasciata dal Centro per l'Impiego (per gli/le iscritti/e) o autocertificazione di condizione occupazionale sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000 (su format scaricabile dal sito dell'Agenzia <a href="https://www.cescot-formazione.it">https://www.cescot-formazione.it</a> )<br><br>CV redatto in formato europeo<br><br>Per i/le cittadini/e non comunitari/e: copia permesso di soggiorno in corso di validità e di eventuale attestazione linguistica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Scadenza delle iscrizioni</b>                        | 05/08/2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Modalità di selezione degli iscritti</b>             | <b>Test di cultura generale alimentare</b> — 40 quesiti a risposta multipla, con punteggio di 2,5 punti per risposta corretta. Punteggio massimo: <b>100 punti</b> .<br><br>Graduatoria finale: i candidati sono ordinati secondo i seguenti criteri, in ordine di priorità:<br><br>1. <b>Riserva posti per utenza femminile</b> — 6 posti (40% dei 15 disponibili)<br><br>2. <b>Riserva posti per soggetti in situazione di svantaggio o fragilità</b> (NEET, donne sole con figli, over 50, portatori di handicap, immigrati, ecc.) — 2 posti (13.3%)<br><br>3. <b>Punteggio ottenuto nella prova di selezione</b><br><br>A parità di punteggio ha precedenza il candidato di <b>minore età anagrafica</b> . Pubblicazione e scorrimento. La graduatoria è pubblicata sul sito dell'ente proponente e comunicata ai candidati via email. In caso di rinunce si procede con lo scorrimento della lista. Qualora le domande pervenute non superino il numero di posti disponibili (15), i candidati in possesso dei requisiti sono ammessi <b>direttamente</b> , senza necessità di selezione. |
| <b>Indennità di frequenza</b>                           | È prevista l'erogazione di un'indennità di frequenza pari ad € 3,50 euro per ora di formazione per ciascun allievo (inclusa eventuale FAD sincrona, al netto delle ore di FAD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | <p>asincrona e stage), fino a un massimo di 250 euro per allievo. <u>L'indennità di frequenza è erogata per un solo percorso frequentato, nell'ambito dello stesso progetto e secondo gli importi che previsti dall'avviso.</u></p> <p><u>Il soggetto attuatore procede al pagamento delle indennità solo alla conclusione del percorso frequentato, secondo i vincoli sopra definiti.</u> Previsto il rimborso delle spese di trasporto e vitto per tutti i partecipanti</p> |
| <b>Informazioni:</b> | <p>Cescot Formazione srl Viale Teseo Tesei, 12 57037 Portoferraio (LI) – email: <a href="mailto:segreteriacescotpf@confesercenti.li.it">segreteriacescotpf@confesercenti.li.it</a> – Tel 0565918812 – <a href="http://www.cescot-formazione.it">www.cescot-formazione.it</a></p>                                                                                                                                                                                              |
| <b>Referente:</b>    | Saccardi Alessandra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |