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 Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:	L'attività didattica sarà organizzate in due Unità Formative: ***UF 1 — Carattere teorico: La malattia celiaca, gestione della sicurezza alimentare per garantire un prodotto senza glutine*** **(3 ore).** 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 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 ***UF 2 — Carattere pratico: Organizzazione e gestione delle procedure per evitare la contaminazione*** **(2 ore).** 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
COMPETENZE PROFESSIONALI:	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.
SBOCCHI OCCUPAZIONALI:	- Ristorazione (ristoranti, catering, bar, hotel con offerta gluten-free) - Industria alimentare (aziende produttrici di alimenti senza glutine) - Commercio al dettaglio specializzato in prodotti per celiaci 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
STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	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. La percentuale di frequenza obbligatoria è 90%
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	15
REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	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 possegga o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio.
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	novembre 2026
SEDE DI SVOLGIMENTO:	Cescot Formazione srl Viale Teseo Tesei, 12 57037 Portoferraio (LI)

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:	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
CERTIFICAZIONE FINALE:	***Attestato di frequenza obbligatoria*** Il percorso è finalizzato al rilascio di un attestato di frequenza per coloro che frequentano almeno il 90% del monte ore complessivo del percorso formavo e che superano con esito positivo la prova finale di verifica dell'apprendimento
RICONOSCIMENTO CREDITI:	Il riconoscimento crediti avverrà su richiesta del partecipante secondo le modalità stabilite dalla DGR 988/2019 e ss.mm.ii.
MODALITA' DI ISCRIZIONE	Le domande potranno essere inviate a Cescot Formazione srl S.r.l. tramite e-mail all'indirizzo: segreteriacescotpf@confesercenti.li.it 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 Teesei,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.
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	Domanda di partecipazione su formata regionale scaricabile dal Sito dell'agenzia https://www.cescot-formazione.it -Copia documenti di identità in corso di validità 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 https://https://www.cescot-formazione.it/) CV redatto in formato europeo Per i/le cittadini/e non comunitari/e: copia permesso di soggiorno in corso di validità e di eventuale attestazione linguistica
Scadenza delle iscrizioni	31/10/2026
Modalità di selezione degli iscritti	**Test di cultura generale alimentare** — 40 quesiti a risposta multipla, con punteggio di 2,5 punti per risposta corretta. Punteggio massimo: **100 punti**. Graduatoria finale: i candidati sono ordinati secondo i seguenti criteri, in ordine di priorità: 1. **Riserva posti per utenza femminile** — 6 posti (40% dei 15 disponibili) 2. **Riserva posti per soggetti in situazione di svantaggio o fragilità** (NEET, donne sole con figli, over 50, portatori di handicap, immigrati, ecc.) — 2 posti (13.3%) 3. **Punteggio ottenuto nella prova di selezione** A parità di punteggio ha precedenza il candidato di **minore età anagrafica**. 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 **direttamente**, senza necessità di selezione.
Indennità di frequenza	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

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