



# DI PRIMA QUALITÀ'

## PERCORSO PROFESSIONALIZZANTE PER FORNAIO/PASTICCERE (ADA 449, 448, 452) ED.2

(CODICE PROGETTO 187406)

SOPHIA SCARL (CAPOFILA PO0375) IN PARTENARIATO CON APAB (FI0505), AGENZIA PER LO SVILUPPO EMPOLESE VALDELSA (FI 0035), CE.FO.ART (SI0322); CHIANTIFORM (FI 0437), CONFARTIS SRL (FI0301), E.R.A.T.A. (FI0294), EUROCONSULTING SRL (PO0356); OASI DYNAMO SOC. AGR. SRL  
DECRETO DIRIGENZIALE N. 9150 DEL 31/05/2017 E SUCCESSIVO N. 17260 DEL 6/11/2017

IL CORSO È INTERAMENTE GRATUITO IN QUANTO FINANZIATO CON LE RISORSE DEL POR FSE 2014-2020 E RIENTRA NELL'AMBITO DI GIOVANI SI ([WWW.GIOVANI SI.IT](http://WWW.GIOVANI SI.IT)), IL PROGETTO DELLA REGIONE TOSCANA PER L'AUTONOMIA DEI GIOVANI

ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO	<p>Il percorso per Fornaio/pasticcere, si pone l'obiettivo di approfondire e consolidare alcune competenze professionali di partecipanti e di fornire loro le abilità specifiche, in vista di un possibile inserimento lavorativo nell'ambito del settore delle produzioni agroalimentari e nello specifico pasticcerie e forni.</p> <p>Inizio progetto: Ottobre 2018</p> <p>L'attività formativa si svolgerà presso Ce.Fo.Art, via delle arti 4, Siena e presso il laboratorio di pasticceria/panificazione sito in via Maitani, 2 - Siena</p> <p>La Durata complessiva del percorso è di <b>420 ore</b> (290 ore di aula e laboratorio, 130 ore di stage)</p> <p><b>ARTICOLAZIONE UNITA' FORMATIVE:</b></p> <table border="0"> <tr><td>UF1 La comunicazione in azienda</td><td>16 ore</td></tr> <tr><td>UF2 Tecniche di ricerca attiva del lavoro</td><td>16 ore</td></tr> <tr><td>UF3 Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro</td><td>16 ore</td></tr> <tr><td>UF4 HACCP e igiene degli alimenti</td><td>24 ore</td></tr> <tr><td>UF5 Materie prime lievitanti e conservazione alimenti</td><td>24 ore</td></tr> <tr><td>UF6 Pianificazione scorte e gestione del magazzino</td><td>24 ore</td></tr> <tr><td>UF7 I macchinari e gli strumenti di lavorazione</td><td>24 ore</td></tr> <tr><td>UF8 Il pane DOP</td><td>40 ore</td></tr> <tr><td>UF9 Dosaggi e impasti</td><td>70 ore</td></tr> <tr><td>UF10 Tempi cottura e di lievitazione</td><td>36 ore</td></tr> <tr><td>UF11 Stage</td><td>130 ore</td></tr> </table>	UF1 La comunicazione in azienda	16 ore	UF2 Tecniche di ricerca attiva del lavoro	16 ore	UF3 Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	16 ore	UF4 HACCP e igiene degli alimenti	24 ore	UF5 Materie prime lievitanti e conservazione alimenti	24 ore	UF6 Pianificazione scorte e gestione del magazzino	24 ore	UF7 I macchinari e gli strumenti di lavorazione	24 ore	UF8 Il pane DOP	40 ore	UF9 Dosaggi e impasti	70 ore	UF10 Tempi cottura e di lievitazione	36 ore	UF11 Stage	130 ore
UF1 La comunicazione in azienda	16 ore																						
UF2 Tecniche di ricerca attiva del lavoro	16 ore																						
UF3 Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	16 ore																						
UF4 HACCP e igiene degli alimenti	24 ore																						
UF5 Materie prime lievitanti e conservazione alimenti	24 ore																						
UF6 Pianificazione scorte e gestione del magazzino	24 ore																						
UF7 I macchinari e gli strumenti di lavorazione	24 ore																						
UF8 Il pane DOP	40 ore																						
UF9 Dosaggi e impasti	70 ore																						
UF10 Tempi cottura e di lievitazione	36 ore																						
UF11 Stage	130 ore																						
REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI	<p>12 Adulti inattivi, inoccupati, disoccupati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Età: compimento dei 18 anni.</li> <li>✓ Titoli di studio: diploma di scuola secondaria di 1° ciclo oppure assolvimento di obbligo scolastico con licenza elementare + 3 anni di esperienza nel settore</li> <li>✓ Requisiti professionali: non è richiesta una conoscenza specifica</li> <li>✓ A parità di punteggio o di requisiti verrà data priorità alle donne per il 50% dei posti disponibili</li> <li>✓ E' prevista la possibilità di riconoscimento di crediti in ingresso, previa richiesta dell'interessato e presentazione di certificazioni formali e attestazioni di esperienze professionali pregresse.</li> <li>✓ Conoscenza della lingua italiana livello B1 da verificare tramite test d'ingresso (per stranieri)</li> </ul>																						
SELEZIONE	<p>I destinatari delle azioni formative saranno selezionati tramite le seguenti prove in ingresso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prova scritta volta a verificare il livello di cultura di base del candidato (Per gli iscritti non comunitari la prima parte del test scritto sarà volta anche a verificare la conoscenza della lingua italiana necessaria per affrontare il corso).</li> <li>- colloquio motivazionale, volto a valutare le motivazioni e le potenzialità dei candidati circa gli obiettivi del corso.</li> </ul>																						
INFORMAZIONI E ISCRIZIONI	<p>Le selezioni si svolgeranno il giorno <b>17 Settembre 2018 alle ore 9,00</b> e fino a conclusione di tutti i colloqui da sostenere presso CEFOART, via delle arti, n.4 - 53100 Siena.</p>																						
INDICAZIONI SULLA FREQUENZA DEL PERCORSO	<p>Domanda di iscrizione scaricabile dal sito <a href="http://www.cefoart.it">www.cefoart.it</a></p> <p>Copia documento d'identità in corso di validità</p> <p>Copia del titolo di studio o in mancanza autocertificazione dello stesso</p> <p>Dichiarazione di disoccupazione/inoccupazione rilasciata dal Centro Per l'Impiego oppure, per gli inattivi, autocertificazione attestante l'assenza di un contratto di lavoro e iscrizione a corsi di studi/formazione</p> <p>Solo per i cittadini non comunitari sono necessari: la Dichiarazione di valore e di efficacia del titolo di studi e relativa traduzione il Permesso di Soggiorno in corso di validità.</p> <p><b>(La scadenza delle iscrizioni è prorogata al 31 Agosto 2018)</b> c/o CE.FO.ART via delle arti, 4 - Siena dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle 13,00 e dalle 14,30 alle 17,30 – tel. 0577-530142 - mail <a href="mailto:formazione@cefoart.it">formazione@cefoart.it</a></p> <p>Referente: dott. Antonio Parlapiano</p>																						
CERTIFICAZIONE FINALE	<p><b><u>Il corso è gratuito e la frequenza è obbligatoria.</u></b> I partecipanti che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo ed almeno il 50% delle ore di stage e che avranno raggiunto la sufficienza ad ogni prova finale di ciascuna singola unità formativa saranno ammessi a sostenere l'esame finale di fronte ad una commissione nominata dalla Regione Toscana.</p> <p>L'esame finale è volto al rilascio di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Certificazione delle competenze per le ADA di cui l'allievo ha superato le prove di verifica:             <ul style="list-style-type: none"> <li>ADA 448: Preparazione di prodotti panari, dolciari, da forno</li> <li>ADA 449: Gestione degli ordini e dello stoccaggio degli approvvigionamenti</li> <li>ADA 452: Pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita</li> </ul> </li> </ul> <p>Dichiarazione degli apprendimenti per le UF di cui l'allievo ha superato le prove di verifica senza risultare idoneo ad alcuna ADA.</p>																						