

L'agenzia informativa CE.S.CO.T. di Pistoia (accreditamento regionale n°PT0405) in partenariato con ASCOM Servizi Srl e Istituto Alberghiero Martini Montecatini Terme e in convenzione con la Provincia di Pistoia, ai sensi della L.R. N. 32/02 e sue successive modificazioni, in attuazione del bando Obiettivi Strategici per la competitività POR OB.2 FSE 2007/2013 a seguito dell'approvazione con la Determinazione nr. 672 del 03/07/2012 denominato "CINO: Competitività, innovazione, Occupazione per il sistema economico provinciale" organizza il percorso modulare per la certificazione delle competenze dell'ADA:

TECNICHE DI PREPARAZIONE DI DOLCI DA FORNO PER LA RISTORAZIONE

Unità di Competenze n. 448

Preparazione di prodotti dolciari, panari, da forno

N.225 ORE (113 AULA, 112 STAGE)

N. 10 ALLIEVI

DESCRIZIONE: Il percorso si pone l'obiettivo di formare una risorsa in grado di operare all'interno di strutture del commercio alimentare e pubblici esercizi provvedendo alla lavorazione delle paste di base e di dolci elaborati nel rispetto della normativa in materia di sicurezza e igiene alimentare. Utilizzerà le attrezzature ed i macchinari necessari per la realizzazione del prodotto di pasticceria.

POSSIBILI SBocchi OCCUPAZIONALI: I principali sbocchi occupazionali sono nelle piccole aziende artigiane di pasticceria e nei pubblici esercizi. La professionalità in uscita dal percorso si potrà collocare all'interno di aziende che producono al dettaglio ed all'ingrosso prodotti freschi confezionati e sfusi.

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO: La durata del percorso è di 225 ore complessive, articolate in 113 ore di formazione in aula e 112 ore di stage. La figura del repertorio regionale a cui fa riferimento il percorso "Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria (34)"

L'ADA prevista e certificabile è la seguente: Preparazione di prodotti dolciari, panari, da forno UC 448

Descrizione della performance: : Preparare le materie prime, le attrezzature, i macchinari e provvedere alla lavorazione di paste di base, dolci elaborati, prodotti panari e prodotti sostitutivi del pane in base alle diverse tipologie di prodotti e nel rispetto delle normative igienico-sanitarie.

Le Unità Formative previste sono le seguenti:

Scienza dell'alimentazione durata 4 ore

Il sistema Haccp formazione obbligatoria per addetti attività alimentari complesse durata 12 ore

Le materie prime e le strumentazioni del laboratorio durata 8 ore

Gli impasti e la modellatura durata 15 ore

Le farciture durata 15 ore

Le Tecniche di cottura durata 15 ore

Il cake design e le tecniche di decorazione con la pasta di zucchero 15 ore

I mignon durata 15 ore

I cupcake durata 10 ore

Le tecniche di confezionamento durata 4 ore

PERIODO DI SVOLGIMENTO:

NOVEMBRE 2014-FEBBRAIO 2014

SEDE DI SVOLGIMENTO: presso Ascom Servizi Srl Viale Adua, 126/4 Pistoia e presso i laboratori di cucina dell'Istituto Alberghiero F.Martini di Montecatini Terme. Lo stage si svolgerà presso aziende del settore di riferimento.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO E MODALITA' DI VERIFICA: giovani e adulti inoccupati, disoccupati. Inattivi in cassa integrazione straordinaria anche in deroga o in mobilità. Possesso di almeno uno dei seguenti titoli:

- Aver adempiuto al diritto dovere o esserne prosciolti

I requisiti minimi di accesso al corso verranno verificati tramite i dati forniti con la domanda di iscrizione e da eventuali attestazioni ad esso allegate.

ISCRIZIONI: Le domande di iscrizione, redatte su appositi moduli e accompagnate da curriculum vitae formato Europeo firmato, e fotocopia di un documento di identità e permesso di soggiorno in corso di validità dovranno essere presentate presso Ascom Servizi Srl Viale Adua, 126/4 Pistoia dalle 8.30 alle 13.00 e dalle 14.15 alle 17.30, dal lunedì al venerdì entro e non oltre le ore 12.00 del 30 OTTOBRE 2014 debitamente compilate.

I moduli per l'iscrizione si possono trovare presso la sede dell'agenzia Ascom Servizi Srl, sul sito dell'agenzia www.ascomservizi.pistoia.it e sul sito Internet della Provincia di Pistoia www.provincia.pistoia.it alla voce formazione professionale e successivamente entrando nel link corsi finanziati. Le domande con allegato il Curriculum e la fotocopia del documento di identità possono essere consegnate a mano o inviate, per posta o fax, al numero 0573/991591. In caso di invio tramite posta o fax il mittente dovrà assicurarsi dell'avvenuta ricezione da parte dell'Agenzia. Non fa fede il timbro postale o la ricevuta del fax.

AMMISSIONE AL CORSO E MODALITA' DI SELEZIONE:

Tutte le domande d'iscrizione, in possesso dei requisiti minimi di accesso, pervenute entro la scadenza del presente avviso, in numero minore o pari ai posti previsti, sono ammesse al corso, senza necessità di selezione (salvo i casi in cui è necessario l'accertamento di specifiche competenze).

Per gli iscritti stranieri (comunitari ed extracomunitari) - privi di qualsiasi certificazione attestante la conoscenza della lingua italiana di livello EQF A2 - sarà effettuato un test preliminare di ammissibilità per accertare il livello di conoscenza della lingua italiana.

Qualora il numero delle domande risultasse superiore al numero dei posti disponibili, la Provincia di Pistoia adotterà, seguendo le indicazioni della DCP 4/2013 i seguenti criteri di selezione:

- Test a risposta multipla teso a valutare le conoscenze possedute dal candidato sulla cultura generale del settore.
- Colloquio teso a valutare la motivazione alla partecipazione al corso e alla figura professionale in uscita..

Nel caso in cui, entro la data di scadenza del bando, non si raggiungesse il numero di allievi previsti, il termine di iscrizione si intende prorogato fino al raggiungimento di tale numero e, comunque, salvo indicazioni diverse, non oltre il 15° giorno da tale data. Le ulteriori domande pervenute nei 15 giorni di prova saranno ammesse fino a copertura dei posti disponibili.

E' fatta sempre salva la facoltà della Provincia di non dare avvio all'attività nel caso in cui non venga raggiunto il numero previsto di allievi. Ai sensi della normativa vigente,

nel caso in cui l'attività formativa sia già iniziata, ma non sia stato superato il 10% delle ore di formazione previste nel presente avviso, i posti ancora disponibili o che si rendessero disponibili a causa di rinunce, potranno essere coperti anch'essi, nel rispetto dell'ordine cronologico di arrivo delle domande di partecipazione.

MODALITA' DI RICONOSCIMENTO CREDITI: L'agenzia formativa sarà in grado di riconoscere i crediti a chi farà esplicita richiesta dell'avvio del presente percorso. Il candidato a tale proposito dovrà presentare il curriculum vitae europeo corredato da eventuali documenti attestanti titoli di studio, attività lavorative e percorsi formativi svolti. La documentazione dovrà essere presentata in allegato alla domanda di iscrizione al corso. E' riconoscibile al massimo il 50% della quota del percorso formativo.

PROVE FINALI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO: Al termine delle attività formative di aula e stage verrà organizzata una prova di esame finalizzata a valutare e certificare le competenze acquisite. Non potranno essere ammessi all'esame coloro che non abbiano frequentato almeno il 70% delle ore del percorso formativo e almeno il 50% dello stage. Le prove di valutazione delle competenze, proposte dal responsabile interno dei processi di valutazione dell'organismo formativo saranno le seguenti:

- Test oggettivo
- Prove tecnico pratiche
- Colloquio orale

TIPOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE FINALE: La commissione di esame finale dovrà accertare il possesso, da parte dei candidati, delle conoscenze e competenze dell'Unità di Competenza 448, per il rilascio della certificazione di competenza.

INFORMAZIONI: C/o Ascom Servizi Srl Viale Adua, 126/4 Pistoia tel: 0573/991548 Orario: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13 e dalle 14.30 alle 17.30

C/o Servizio Istruzione e Formazione Professionale di Pistoia, via Tripoli 19, tel:0573/966453 Orario: dalle 9 alle 13 dal lunedì al venerdì.

CONVOCAZIONE: Tutti gli iscritti al corso devono presentarsi i giorni 6-7 NOVEMBRE 2014 alle 9,00 presso Ascom Servizi Srl Viale Adua, 126/4 Pistoia per l'eventuale selezione. La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.

SERVIZI AGGIUNTIVI: Per favorire le donne nella conciliazione della vita familiare con l'attività formativa, verranno rimborsate, per coloro che ne faranno richiesta e fino ad esaurimento delle risorse disponibili, le spese sostenute per i servizi di baby sitter, assistenza anziani e disabili, secondo le disposizioni fornite dalle Linee Guida Voucher di conciliazione (Asse II Occupabilità e Asse IV CapitaleUmano)

LA FREQUENZA AL CORSO E' OBBLIGATORIA

IL CORSO FINANZIATO DALLA REGIONE TOSCANA CON IL CONTRIBUTO DEL FONDO SOCIALE EUROPEO E' COMPLETAMENTE GRATUITO