

L'agenzia formativa ASCOM SERVIZI Srl (accreditamento regionale n. PT0210) in partenariato Servindustria Pistoia srl (capofila), E.R.A.T.A., 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 del progetto "Obiettivo Strategico per la competitività n. 3- Progetto di sostegno all'aggregazione tra imprese finalizzata al superamento dei limiti della frammentazione -PISTOIA E DINTORNI-LA FILIERA DEL GUSTO" organizza il percorso modulare per la certificazione delle competenze dell'ADA:

TECNICHE DI PREPARAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI FRESCHI PER LA MACELLERIA

Preparazione di prodotti alimentari freschi (ADA -UC 409)

N.225 ORE

(115 AULA, 110 STAGE)

DESCRIZIONE: Il percorso ha l'obiettivo di formare una professionalità in grado di lavorare i prodotti alimentari freschi a base di carne nel rispetto della normativa igienico sanitaria. La professionalità sarà in grado di preparare prodotti "pronti a cuocere" per il reparto della macelleria di piccole e medie imprese e per la Grande Distribuzione Organizzata. La figura professionale del repertorio regionale (RRFP) alla quale il percorso formativo fa riferimento è quella di: "Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi (35)".

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI: I principali sbocchi occupazionali sono nelle piccole aziende del commercio alimentare e nella grande distribuzione. La professionalità in uscita dal percorso si potrà collocare all'interno di aziende che vendono al dettaglio ed all'ingrosso prodotti freschi confezionati e sfusi a base di carne.

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO: La durata del percorso è di 225 ore complessive, articolate in **115 ore di formazione in aula e 110 ore di stage**. L'Area di Attività (ADA) - unità di Competenze (UC) prevista e certificabile è la seguente: "Preparazione di prodotti alimentari freschi" ADA-UC 409

Le tematiche affrontate saranno le seguenti:

- Le attrezzature ed i macchinari 10 ore
- Le materie prime della macelleria e del banco del fresco 20 ore
- Sicurezza nei luoghi di lavoro ed il sistema Haccp 20 ore
- Tecniche di preparazione e lavorazione di prodotti a base di carne 55 ore
- Tecniche di confezionamento e allestimento del banco del fresco 10 ore.

PERIODO DI SVOLGIMENTO: APRILE-GIUGNO 2015

SEDE DI SVOLGIMENTO: presso Istituto Alberghiero F.Martini di Montecatini Terme **nelle sedi di:** Via G.Galilei, 11 e Via Castello, 1 Località Querceta

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO E MODALITA' DI VERIFICA: Potranno accedere al corso coloro che sono in possesso di entrambi i seguenti requisiti:

- Inattivi, inoccupati, disoccupati, lavoratori in cassa integrazione straordinaria, in deroga e mobilità.
- Aver adempiuto il diritto-dovere o esserne prosciolto.

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 20 APRILE 2015 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 nell'area "Formazione Professionale" alla voce "Corsi finanziati e riconosciuti" cliccando su "Elenco dei corsi finanziati. Le domande con **allegato il Curriculum vitae formato Europeo firmato, la fotocopia del documento d'identità e permesso di soggiorno in corso di validità**, 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 di iscrizione, dalle quali risulta il possesso dei prerequisiti 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 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 alimentare.
- **Colloquio teso a valutare la motivazione** alla partecipazione al corso e alla figura professionale in uscita, predisposizione al lavoro al pubblico.

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, nel rispetto dell'ordine di arrivo delle domande o della graduatoria, nel caso di selezione.

MODALITA' DI RICONOSCIMENTO CREDITI:

L'agenzia formativa sarà in grado di riconoscere i crediti a chi farà esplicita richiesta all'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'

LA FREQUENZA AL CORSO E' OBBLIGATORIA.

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

N. 10 ALLIEVI

(di cui il 50% dei posti riservati a donne)

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.

Saranno ammessi all'esame finale solo coloro che avranno **frequentato almeno il 70% delle ore del percorso formativo e almeno il 50% dello stage**. L'ammissione all'esame è subordinata, oltre alla frequenza, anche al raggiungimento di un punteggio minimo relativo alla valutazione intermedia del percorso che deve essere di **almeno 60/100**. Tale punteggio minimo è dato dalla media aritmetica delle tre valutazioni riferite a: andamento del percorso, valutazione degli apprendimenti a fine UF (escluso UF stage) e valutazione dell'attività di stage.

Le prove di valutazione delle competenze, proposte dal responsabile interno dei processi di valutazione dell'organismo formativo saranno le seguenti:

- **Test oggettivo**
- **Prova tecnico pratica**
- **Colloquio orale**

TIPOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE FINALE:

La commissione di esame dovrà accertare il possesso da parte dei candidati di conoscenze e capacità relative all'ADA-UC 409 "PREPARAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI FRESCHI". In caso di superamento dell'esame finale sarà rilasciata una **certificazione di competenze**.

INFORMAZIONI: C/o Ascom Servizi Srl Viale Adua, 126/4 Pistoia tel: 0573/991579 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: 0573/966438. Orario: martedì e giovedì dalle ore 9.00 alle ore 17.00 - venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00

CONVOCAZIONE: Tutti gli iscritti al corso devono presentarsi presso **Ascom Servizi Srl Viale Adua, 128 Pistoia** per l'eventuale selezione il giorno **23 APRILE 2015 alle 9,00** (qualora il numero di candidati non permettesse di completare la selezione il giorno 23 APRILE, l'agenzia utilizzerà la giornata del 24 APRILE 2015 per ultimare i lavori di selezione). **La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.**

Tutti gli ammessi a frequentare il corso sono invitati ad effettuare e/o aggiornare la **misurazione del proprio "Rischio Occupazionale"** presso i Centri Impiego della Provincia di Pistoia, all'inizio e alla fine del percorso formativo

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 Capitale Umano).