



**POR FSE**  
2007-2013

Fondo Sociale Europeo  
Programma Operativo  
Regione Toscana



**UNIONE EUROPEA**  
Fondo sociale europeo



**REGIONE  
TOSCANA**



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 PANARI

## Preparazione di prodotti dolciari, panari, da forno (Unità di Competenze - UC 448)

**N.225 ORE**

**(115 AULA, 110 STAGE)**

**DESCRIZIONE:** Il percorso ha l'obiettivo di formare persone in grado di preparare le materie prime, le attrezzature, i macchinari e provvedere alla lavorazione di paste di base della panificazione nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza e igiene alimentare, nello specifico si intende formare una professionalità di grado di produrre prodotti panari DOP come il pane toscano. La figura professionale del repertorio regionale (RRFP) alla quale il percorso formativo fa riferimento è quella di "Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria (34)".

**POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI:** I principali sbocchi occupazionali sono nelle piccole aziende artigiane di panificazione e nella GDO. 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 115 ore di formazione in aula e 110 ore di stage. L'Area di Attività (ADA) - unità di Competenze (UC) prevista e certificabile al termine del percorso è la seguente:

**"Preparazione di prodotti dolciari, panari, da forno ADA-UC 448"**

Le tematiche affrontate saranno le seguenti:

- Le materie prime della panificazione (15 ore)
- I macchinari e le strumentazioni durata (10 ore) Gli impasti della panificazione e della pasticceria (40 ore)
- Le tecniche di cottura (30 ore)
- Sicurezza nei luoghi di lavoro ed il sistema Haccp (20 ore)

**PERIODO DI SVOLGIMENTO:**  
NOVEMBRE 2014 - GENNAIO 2015

**SEDE DI SVOLGIMENTO:** presso i laboratori dell'Istituto Alberghiero F. Martini di Montecatini Terme Via G. Galilei, 11 o Via Castello, 1 loc Querceta. Lo stage si svolgerà presso le aziende del settore di riferimento.

**REQUISITI MINIMI DI ACCESSO E MODALITA' DI VERIFICA:**

- inoccupati, disoccupati, inattivi, in cassa integrazione straordinaria (CIGS), in cassa integrazione deroga CIGD o in mobilità.
- 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 24 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](http://www.ascomservizi.pistoia.it) oppure sul sito internet della Provincia di Pistoia al link: [www.provincia.pistoia.it](http://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 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

**N. 10 ALLIEVI (di cui il 50% dei posti riservati a donne)**

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 o dell'ordine derivante dalla graduatoria di selezione.

**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. Saranno ammessi all'esame finale solo coloro che avranno 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 dovrà accertare il possesso da parte dei candidati di conoscenze e capacità relative all'ADA-UC 448 "Preparazione di prodotti dolciari, panari, da forno ADA-UC". 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:0573/966453 Orario: dalle 9 alle 13 dal lunedì al venerdì.

**CONVOCAZIONE:** Tutti gli iscritti al corso devono presentarsi i giorni 29 e 30 OTTOBRE 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.**

Data pubblicazione:24/09/2014

**FSE. Investiamo nel Vostro futuro.  
Cresce l'Europa. Cresce la Toscana.**

