



La **MARINI FORMAZIONE S.R.L.** accreditamento regionale n°FI0906 organizza, in virtù del "riconoscimento" concesso, ai sensi della L.R. n..32/02 art. 17 comma 1 lettera b), dalla Provincia di Pistoia con Determinazione n.1018/14 e successivo rinnovo con det.n.1543/14 il seguente corso per:

**la Certificazione delle Competenze delle ADA UC448 E UC449**



**“PROFESSIONE PASTICCERE”**

**DURATA: 227 ORE (DI CUI 80 DI STAGE) - NUMERO ALLIEVI: MINIMO 8 - MASSIMO 12**

<b>FINALITA' DELLE AZIONI</b>	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; Contribuire alla gestione degli ordini ed al ricevimento, controllo e stoccaggio, sia degli approvvigionamenti, che delle derrate alimentari, rispettando gli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa del comparto, in coerenza ai parametri e i criteri definiti dall'azienda
<b>POSSIBILI SBocchi OCCUPAZIONALI</b>	Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente sia all'interno di esercizi commerciali di medie e grandi dimensioni di varie tipologie distributive (distribuzione moderna, organizzata, cooperative di consumo, piccola e media impresa indipendente), che in contesti di piccolo commercio tradizionale; in contesti di microimpresa. La figura professionale può coincidere anche con il titolare/esercente dell'esercizio.
<b>STRUTTURA DEL PERCORSO</b>	Il corso prevede <b>227 ore di formazione totali di cui 147 ore di aula/laboratorio (teoria+pratica) e 80 ore di stage</b>
<b>SEDE DI SVOLGIMENTO</b>	<b>GUSTAR</b> Centro di Formazione delle Arti Bianche, Via Fonda di Sant'Agostino 4, Pistoia (PT)
<b>REQUISITI MINIMI DI ACCESSO E MODALITA' DI VERIFICA</b>	Maggiore età ed aver adempiuto all'obbligo scolastico e formativo o esserne prosciolto. Per gli stranieri è richiesto un livello di conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2. Durante il percorso sono previste verifiche intermedie degli Apprendimenti delle UF svolte e alla fine del percorso è previsto un esame finale.
<b>MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI</b>	Gli allievi che sono in possesso di competenze attinenti al percorso acquisite in contesti formativi formali o attraverso una esperienza lavorativa documentata, potranno richiedere il riconoscimento dei crediti in ingresso. Il candidato dovrà in tal caso presentare curriculum vitae in formato europeo in fase di iscrizione con allegato documenti attestanti titoli di studio, attività lavorativa altri percorsi formativi svolti. L'agenzia procederà a nominare una apposita commissione di riconoscimento crediti che procederà all'esame della documentazione prodotta ed a integrare un eventuale colloquio o prova scritta o pratica per poter procedere a tale riconoscimento. E' riconoscibile al max il 50% delle ore del percorso formativo.
<b>PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO</b>	Tutti gli allievi che avranno frequentato almeno il 70% delle ore del percorso formativo con almeno il 50% delle ore di stage e che avranno ricevuto un punteggio di Valutazione Intermedia del Percorso (Apprendimenti, valutazione percorso e stage) di almeno 60/100, potranno essere ammessi all'esame finale che consisterà in una prova scritta, una prova tecnico-pratica ed un colloquio orale.
<b>TIPOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE E FINALE</b>	La commissione di esame dovrà accertare il possesso da parte dei candidati di conoscenze e capacità relative alle due Aree di Attività (ADA) di riferimento sopra indicate per il rilascio della <b>Certificazione delle Competenze</b> . Verranno rilasciati inoltre: un <b>Attestato di Frequenza</b> relativo al corso per <b>ADDETTO AD ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE (HACCP 12 ore)</b> e un <b>Attestato di Frequenza al corso SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO – ai sensi dell'art. 36/37 secondo l'accordo stato regioni del 21/12/2011</b> per attività a rischio basso (8 ore)
<b>COSTO INDIVIDUALE PER LA FREQUENZA</b>	<b>€ 1.650,00</b> COMPRENSIVO DI IVA - (iscrizione pari a € 1650,00 frequenza al corso come sopra descritto, comprese verifiche intermedie ed esami finali oltre a: materiale didattico individuale, materiale didattico collettivo, attrezzature, assicurazione contro gli infortuni ecc.)
<b>MODALITA' DI PAGAMENTO</b>	assegno bancario, contanti, bonifico bancario
<b>MODALITA' DI RECESSO</b>	In caso di cancellazione del corso, per qualsiasi causa dipendente dall'Agenzia, la responsabilità della Marini Formazione S.r.l. sarà limitata al rimborso della quota d'iscrizione già pervenuta. L'agenzia chiede contestualmente al momento dell'iscrizione una quota pari al 30% + iva del costo totale del corso ed il restante 70% entro cinque giorni prima la data di inizio del corso. In caso di rinuncia, il partecipante dovrà dare formale disdetta scritta entro e non oltre 10 giorni prima dell'inizio del corso. In questo caso il 30% verrà restituito o utilizzato per la partecipazione ad un altro corso successivamente programmato. Per rinunce pervenute successivamente l'Agenzia Marini Formazione S.r.l. sarà autorizzata a trattenere l'intera somma.
<b>ISCRIZIONI</b>	Le domande di iscrizione, redatte su appositi moduli, dovranno essere presentate ai nostri Uffici in Piazza Firenze, 2 dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.00 dal lunedì al venerdì. E' inoltre possibile scaricare i moduli di iscrizione dal sito web: <a href="http://www.marinformazione.it">www.marinformazione.it</a> . Le domande di iscrizione possono essere consegnate a mano, o inviate, per posta per fax (055-8975198), accompagnate dalla fotocopia del documento di identità. Il termine di iscrizione si intende prorogato fino al raggiungimento del numero degli allievi previsti. E' fatta salva la facoltà dell'Agenzia, qualora non si raggiungesse il numero di allievi previsto, di non dare avvio all'attività. <b>INFORMAZIONI: C/o Agenzia formativa MARINI FORMAZIONE SRL PIAZZA FIRENZE N. 2 LASTRA A SIGNA (FI) Tel: 055-0544999 E-mail: info@marinformazione.it</b>