



ALL INCLUSIVE

Preparazione dei prodotti panari, dolciari, da forno (UC 448) (Pasticceria per la ristorazione)

approvato con DD 15086 del 29/09/2017 e DD 16383 del 02/11/2017

Agenzia Formativa VERSILIA FORMAT (cod. accr. LU 0283) capofila di ATS con Agenzia formativa Teseo (cod. accr. LU 0333), Serindform srl (cod. accr. MS 0057), FREE P.I.C.A.S. So (cod. accr. MS 0990), I.I.S. "Carlo Piaggia" (cod. accr. LU 0624), I.I.S. "E. Barsanti" (cod. accr. MS 0608), I.I.S. "G. Minuto" (cod. accr. MS 0596) e FEDERALBERGHI Forte dei Marmi
Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014-2020 e rientra nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO	Contenuti del percorso: Normativa del settore - igiene e sicurezza (20 ore), Merceologia (8 ore), Lavorazioni del prodotto (42 ore). Durata totale: 110 ore, di cui 40 di stage. Periodo di svolgimento: febbraio 2019 – maggio 2019. Sede di svolgimento: Versilia Format, via Osterietta n. 134, Pietrasanta (LU). Sbocchi occupazionali: la figura in uscita dal percorso opera presso ristoranti, alberghi e pubblici esercizi, oltre a poter lavorare in pasticcerie. Le particolari competenze conferite, la rendono una figura di interesse per le imprese ricettive e della ristorazione impegnate a migliorare la qualità del servizio, venendo incontro alle tendenze del settore ed alle esigenze della clientela.
REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI	Il corso è rivolto a n. 12 maggiorenni inattivi, inoccupati e disoccupati ed in possesso di licenza media inferiore . Per i cittadini stranieri è richiesta la conoscenza della lingua italiana almeno livello A2 dimostrabile con la produzione di idonee certificazioni al momento dell'iscrizione o con il superamento di un test scritto in fase di selezione. Per i candidati stranieri extracomunitari è necessario integrare la documentazione dell'iscrizione con una copia del permesso di soggiorno in corso di validità.
SELEZIONE	Qualora il numero delle domande superi quello dei posti disponibili, si procederà ad una selezione dei partecipanti, tramite le seguenti prove: test scritto psico-attitudinale, analisi del cv, colloquio motivazionale. La selezione (eventuale) si svolgerà il 18 febbraio 2019 alle ore 10.00 presso la sede di Versilia Format , in via Osterietta n. 134 a Pietrasanta (LU). Gli allievi stranieri che non abbiano prodotto in fase di iscrizione la documentazione comprovante adeguata conoscenza della lingua italiana si dovranno presentare alle ore 9.00 dello stesso giorno per la prova di accertamento della lingua italiana. Alla fine della selezione sarà predisposta una graduatoria di ammissione all'interno della quale sarà garantita la presenza (eventuale) di almeno 5 donne ed una persona in condizione di svantaggio (disabilità o fasce deboli secondo ISEE). E' previsto il riconoscimento di crediti in ingresso per le unità formative Normativa di settore – sicurezza sul lavoro (max 12 ore) e Normativa di settore - igiene (max 8 ore).
INFORMAZIONI E ISCRIZIONI	Per iscriversi sono necessari: domanda d'iscrizione redatta su modulo della Regione Toscana (disponibile sui siti www.regionetoscana.it , www.versiliaformat.it e reperibile in formato cartaceo presso la sede di Versilia Format), documento d'identità valido, curriculum vitae aggiornato, codice fiscale, certificazione conoscenza lingua italiana livello ALTE A2 (per i candidati stranieri che ne sono in possesso), documentazione attestante condizione di svantaggio (eventuale), certificazione delle competenze acquisite in precedenti corsi di istruzione formazione e lavoro per il riconoscimento dei crediti. Le iscrizioni saranno aperte dal giorno 10 gennaio 2019 al giorno 8 febbraio 2019 fino alle ore 13.00. Per iscrizioni e informazioni, rivolgersi a Versilia Format via Osterietta n. 134, Pietrasanta (LU) tel: 0584 791455 – Fax: 0584 284440 – eMail: info@versiliaformat.it – sito Web: www.versiliaformat.it dal lunedì al venerdì ore 9,30 – 12,30.
FREQUENZA DEL PERCORSO	Il corso è gratuito. La frequenza è obbligatoria per almeno il 70% delle ore complessive dell'intervento formativo e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage.
CERTIFICAZIONE FINALE	A seguito del superamento dell'esame finale verrà rilasciata la Certificazione di competenze per la UC 448 «Preparazione dei prodotti panari, dolciari, da forno» .