



IN.FO.R.NO.

INterventi FOrmativi per la pROduzione di prodotti da forNO

Percorso per "Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria (34)" approvato con DD 2534 del 22/02/2017 e realizzato dall'agenzia formativa **CESCOT TOSCANA NORD S.R.L.** (cod. accr. Regionale PI0414) in partenariato con **CONSORZIO COPERNICO S.C.A R.L.** (cod. accr. Regionale PI0007) e **I.P.S.A.R. G. MATTEOTTI** (cod. accr. Regionale PI0591)

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014/2020

ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO	<p>Il percorso formativo è finalizzato al conseguimento della qualifica di "Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria (34)" e avrà una durata complessiva di 900 ore, di cui 320 di stage, 254 di aula, 296 di laboratorio e 30 di accompagnamento.</p> <p>Il percorso è articolato in 15 unità formative: sicurezza sui luoghi di lavoro, formazione per addetti settore alimentare, informatica, lingua inglese, gestione degli ordini e dei fornitori, sistemi e metodi di stoccaggio e immagazzinamento, merceologia degli alimenti, tecniche di lavorazione per prodotti dolciari, panari e della pizza, pulizia e manutenzione, merchandising spazio vendita, processo di vendita, operazioni di cassa, stage.</p> <p>Periodo di svolgimento: ottobre 2017-maggio 2018 Sede di svolgimento: Cescot Toscana Nord S.r.l., Largo Viviano Viviani 8 Pisa – I.P.S.A.R. G. Matteotti, Via Garibaldi 194 Pisa Sbocchi occupazionali: aziende dalla pasticceria e della panificazione dell'Area Territoriale di Pisa</p>
REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI	<p>Il corso è rivolto a n. 15 soggetti di cui 8 donne maggiorenni aventi le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere disoccupati, inoccupati, inattivi iscritti a uno dei Centri per l'Impiego della Regione Toscana • essere residenti o domiciliati in un comune della regione Toscana • se cittadini non comunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa
SELEZIONE	<p>Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili, verrà realizzata in data 26/09/2017 attraverso la somministrazione di un test scritto attitudinale e la realizzazione di un colloquio di verifica della motivazione.</p> <p>Al termine di tutte le attività di valutazione verrà predisposta una graduatoria.</p> <p>Per i candidati stranieri le competenze linguistiche non certificate verranno verificate preliminarmente alla selezione attraverso una prova in ingresso.</p> <p>Eventuali crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi, nel rispetto della DGR 532/09 e sm.i..</p>
INFORMAZIONI E ISCRIZIONI	<ul style="list-style-type: none"> • CESCOT TOSCANA NORD, Via Ponte a Piglieri 8, Pisa, dal lunedì al venerdì dalle 09.30 alle 13.00 e i martedì anche dalle 15.00 alle 17.00 – tel. 050/888094 Simona Ferrari • IPSAR G. MATTEOTTI, Via Garibaldi 192, Pisa, dal lunedì al sabato dalle 10.30 alle 12.30 – tel. 050/941026 Letizia Lami • Consorzio COPERNICO, Via Carducci 39, loc. La Fontina – Ghezzano – San Giuliano Terme, dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 16.00 – tel. 050/876572 Eleonora Barbuto <p>Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal 17/07/2017 al 28/07/2017 e dal 04/09/2017 al 22/09/2017, entro e non oltre le ore 13.00 del 22/09/2017 nelle seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a mano presso gli uffici e negli orari indicati • via Raccomandata A/R all'indirizzo del Cescot Toscana Nord, Via Ponte a Piglieri 8, 56122 Pisa • via fax al numero 050/503119 • via e-mail all'indirizzo cescot@confesercentitoscananord.it <p>Il soggetto che invia la domanda per posta o email è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.</p> <p>Documenti necessari per l'iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Domanda d'iscrizione su format regionale (scaricabile dal sito www.cescoformazione.it) • Procedura di iscrizione con convocazione per la selezione controfirmata per presa visione (scaricabile con la domanda) • Copia documento d'identità in corso di validità; • Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari) • Curriculum vitae redatto in formato europeo; • Documentazione attestante l'iscrizione al CPI
INDICAZIONI SULLA FREQUENZA DEL PERCORSO	<p>Il corso è gratuito e la frequenza è obbligatoria per il 70% delle ore complessive del corso e per almeno il 50% delle ore di stage.</p>
CERTIFICAZIONE FINALE	<p>Attestazione di qualifica regionale per "Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria (34)" a seguito del superamento dell'esame finale.</p>