



La **REGIONE TOSCANA** e l'agenzia formativa **SCUOLA ITALIANA TURISMO** (OF0089) capofila di ATI con **CESCOT FORMAZIONE SRL** (GR0543), **CONFESERCENTI LIVORNO** e **TENNIS CLUB CASTIGLIONCELLO SRL** in attuazione del Decreto Dirigenziale n. 18335 del 31/10/2018, informano che nell'ambito del progetto "FORMARSI PER AVERE NUOVE OPPORTUNITA' DI LAVORO" (acronimo: **F.AV.O.LA.**) sarà attivato il seguente **CORSO DI certificazione delle competenze**, CP 236832.

Lavorazione e trattamento degli impasti - UC 2066 **Cottura dei prodotti da forno/di panificazione - UC 2067**

ARTE DEL FORNO

DELLA DURATA DI N. 220 ORE (125 ore di aula - 95 ore di stage)
che si terrà nel periodo: Aprile - Giugno 2019

10 POSTI DISPONIBILI

(Riserva di posti: 40% candidati donne: 4 posti e 50% over 40: 5 posti)

SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO: Livorno (aula) – Castiglioncello (laboratorio)

TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE 29.03.2019 (ore 13,00)

FINALITÀ, OBIETTIVI E SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il percorso è finalizzato all'inserimento lavorativo e si propone di formare una professionalità in grado di operare nel settore della ristorazione, occupandosi dell'intero processo di preparazione della pizza e dei prodotti di panificazione (dalla fase iniziale di preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, al confezionamento del disco di pasta lievitata ed alla sua guarnizione, sino alla cottura e distribuzione al cliente).

Si occupa inoltre del mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro, della conservazione degli alimenti e, su richiesta, delle operazioni di approvvigionamento.

Sbocchi occupazionali: Pizzerie, ristoranti, agriturismo, panifici, mense di collettività, self-service, mense aziendali, punti di ristoro, altre imprese della ristorazione.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO

- Maggiorenni - Disoccupati, inoccupati, inattivi iscritti a uno dei Centri per l'Impiego ai sensi della normativa vigente - Per i cittadini extracomunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.
- Titolo di studio: Essere in possesso di titolo di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento.

REQUISITI SUPPLEMENTARI

- Competenze informatiche livello base (saranno esentati dalla prova i candidati in possesso di diploma ECDL o certificazione Mous IC3 o altro titolo attestante il possesso di conoscenze informatiche di base)
- Competenze linguistiche (lingua inglese): livello A2 (Saranno esentati dalla prova i candidati madrelingua inglese e coloro che siano in possesso di idonea attestazione linguistica A2 o superiore)
- Per i cittadini stranieri in possesso di titolo di studio conseguito all'estero è richiesta la **conoscenza lingua italiana livello A2 che sarà verificata tramite prove specifiche (test) che si terrà in data 03.04.2019 ore 8.30 presso Scuola Italiana Turismo via Solferino 30 - Livorno**, (esclusi coloro che siano in possesso di permesso di soggiorno di lunga durata o di idonea certificazione linguistica, livello A2 o superiore). **La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.**

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE

- Copia documento d'identità - Scheda anagrafica rilasciata dal CPI - Curriculum vitae redatto in formato europeo.
- Copia del titolo di studio o autocertificazione (per i titoli conseguiti al di fuori della Comunità Europea è richiesta dichiarazione di valore e di efficacia o nei casi di comprovata impossibilità titolo di studio legalizzato corredato di traduzione giurata).
- Per i cittadini non comunitari: copia permesso di soggiorno in corso di validità.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande potranno essere presentate a partire dal giorno **28.02.2019** nelle seguenti modalità:

- consegnate a mano presso o presso **SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL** Via Solferino, 30 - 57122 Livorno (dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dal lunedì al giovedì dalle 15.00 alle 17.00)

- per raccomandata A/R presso **SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL** Via Solferino, 30 - 57122 Livorno riportando la dicitura "Domanda iscrizione corso Back Office di hotel".

Il soggetto che invia la domanda per posta raccomandata è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.

INFORMAZIONI

C/o Agenzia formativa SCUOLA ITALIANA TURISMO negli orari sopra indicati.

- **SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL 0586 828245 – e.mail formazione@scuolaitalianaturismo.net**

Sarà realizzata una giornata informativa (Open Day) in collaborazione con i Centri per l'Impiego territoriali.

La modulistica per la presentazione delle domande è scaricabile dal sito: <http://www.sitformazione.it/> ; www.cescot-formazione.it

MODALITA' DI ACCERTAMENTO REQUISITI E SELEZIONE

L'accertamento dei requisiti supplementari sopra specificati (conoscenza della lingua inglese, competenze informatiche di base) sarà effettuato tramite prove specifiche (test / colloquio) che si terranno il giorno **03.04.2019 ore 9.30 presso Scuola Italiana Turismo via Solferino 30 – Livorno**

LA MANCATA PRESENTAZIONE ALLA SELEZIONE SARA' RITENUTA COME RINUNCIA AL CORSO.

Qualora, al termine delle procedure di accertamento dei requisiti in ingresso al percorso formativo, il numero dei candidati ammissibili sia superiore ai posti disponibili sarà effettuata una selezione mediante: 1) Test psico-attitudinale, logico-matematici e di cultura generale; 2) Colloquio individuale; 3) Valutazione del curriculum vitae

L'eventuale selezione inizierà al termine delle prove di accertamento dei requisiti d'ingresso (03/04/2019), di cui sopra. La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.

La graduatoria finale sarà redatta secondo i seguenti criteri in ordine di priorità: **1.** Riserva di posti candidati donne (40% dei posti - 4 posti) – **2.** Posti riservati over 40 (50% - 5 posti) - **3.** Maggior punteggio ottenuto nelle prove di selezione. A parità di punteggio sarà data la precedenza al maggior punteggio conseguito nel colloquio individuale. **La graduatoria sarà pubblicata il giorno 05.04.2019**

MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI

I crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi ovvero solo se trattasi di competenze già certificate/attestate e dimostrate attraverso documentazione formale, eventualmente integrata da un colloquio (vedere note esplicative) e comunque nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 532/09 e s.m.i.

PROVE FINALI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Durante il percorso sono previste delle verifiche di apprendimento finalizzate ad accertare l'effettivo raggiungimento degli obiettivi formativi; le verifiche contribuiranno a determinare la valutazione di ammissione all'esame finale che sarà composto da prove tecnico pratiche e da un colloquio. Per l'ammissione all'esame finale è necessaria la frequenza di almeno il 70% delle ore previste di cui almeno il 50% delle ore di stage.

CERTIFICAZIONE FINALE

- **Certificazione di Competenze**, in caso di superamento dell'esame finale, relative all'ADA "Lavorazione e trattamento degli impasti" - UC 2066 e all'ADA "Cottura dei prodotti da forno/di panificazione" - UC 2067
- È altresì previsto, in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo, il rilascio di **dichiarazione degli apprendimenti** limitatamente alle UF di cui il candidato abbia sostenuto con esito positivo le relative prove di verifica.

IL CORSO È INTERAMENTE GRATUITO

in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014 - 2020 e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

