



CESCOT Firenze srl cod. accr. FI OF0205 in partnership con Scuola Italiana di Turismo cod. accr. LI0535, e CPIA cod. accr. FI1048 Firenze 1 in attuazione del bando per **PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE PER ADULTI DISOCCUPATI A VALERE SUL POR TOSCANA 2014-20** e in seguito ad approvazione del progetto con **DD 19899 del 28/01/2019** e finanziato con **DD 1375 del 28/01/2020** informano che sarà attivato il seguente corso di

BAKERY

La bottega dei sapori: prodotti panari, dolciari e da forno tra tradizione e innovazione

Figura/Profilo professionale del repertorio regionale		Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione / pasticceria Si occupa dell'intero processo di produzione (dal reperimento materie prime al prodotto confezionato), applicando le tecniche più appropriate per la preparazione di paste di base, dolci elaborati, prodotti panari e prodotti sostitutivi del pane; si occupa direttamente del servizio di vendita al Cliente collaborando alla gestione della merce, all'allestimento del banco vendita e/o della vetrina per la promozione e la diffusione dei prodotti					
Contenuti didattici		Il corso si articola nelle seguenti Unità Formative: ALFABETIZZAZIONE FUNZIONALE; ALFABETIZZAZIONE LINGUISTICA (INGLESE); ALFABETIZZAZIONE DIGITALE; ELEMENTI DI CITTADINANZA ATTIVA; CULTURA DELLA SICUREZZA; ELEMENTI DI MERCEOLOGIA E CONSERVAZIONE ALIMENTI; TECNICHE DI COMUNICAZIONE; ELEMENTI DI CONTABILITÀ; LABORATORIO LA LAVORAZIONE DEL PRODOTTO E DEGLI IMPASTI; LABORATORIO LA COTTURA E IL CONFEZIONAMENTO DEL PRODOTTO; LABORATORIO LA MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE E TECNICHE DI MONITORAGGIO; LA GESTIONE DEL MAGAZZINO; TECNICHE DI VENDITA E MARKETING; TECNICHE DI ALLESTIMENTO DEL PUNTO VENDITA; IGIENE E HACCP; STAGE					
Modalità Attuative	Totale ore 900	formazione in aula /laboratorio (ore)	630	stage (ore)	270	Orientamento (ore)	30
Periodo di svolgimento		A partire da settembre 2020 a marzo 2021					
Calendario settimanale		Aula: 4/5 ore al giorno dal lunedì al venerdì in orario pomeridiano; Stage: da definire con l'azienda ospitante					
Sede di svolgimento		CESCOT Firenze srl Piazza Pier Vettori 8/10 50143 Firenze					
Numero di partecipanti previsto		10 posti disponibili -riserva di posti candidati donne (40% dei posti – 4 posti)					
Requisiti di accesso dei partecipanti		<ul style="list-style-type: none"> Inattive/i, inoccupate/i, disoccupate/i (Iscrizione al Centro per l'Impiego di appartenenza) Residenti o domiciliate/i in un comune della Regione Toscana; oltre i 18 anni di età; Aver adempiuto all'obbligo di istruzione Per i cittadini stranieri è richiesta la conoscenza della lingua italiana livello A2 e il possesso di permesso di soggiorno in corso di validità 					
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso		Su richiesta dell'interessato è previsto il riconoscimento di crediti didattici in ingresso maturati in ambiti formativi e/o professionali precedenti, documentati da titoli, fino ad un massimo del 50% delle ore di corso.					
Certificazione finale		Al termine del percorso è previsto l'esame finale al quale si è ammessi con frequenza di almeno il 70% delle ore totali (di cui almeno il 50% di stage) e lo svolgimento con esito positivo di tutte le verifiche intermedie. La prova finale si svolgerà alla presenza di una Commissione nominata dalla Regione Toscana e composta da Esperti del Settore. I candidati affronteranno prove tecnico-pratiche ed un colloquio. Al superamento dell'esame, verrà rilasciata la <i>Qualifica professionale</i> di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pastì" – Livello III EQF. In caso di superamento parziale dell'esame finale (possesso solo di alcune delle Unità di Competenze che compongono la figura di riferimento) verrà rilasciato una <i>Certificazione di Competenze</i> .					
Modalità di iscrizione		Le domande devono essere redatte su apposito scaricabile dal sito www.cescot.fi.it , o presso CESCOT Firenze srl, Piazza Pier Vettori 8/10 50143 Firenze in orario 9.00-13.00 e 14.00-17.30 dal lunedì al giovedì.					
Scadenza delle iscrizioni		Le iscrizioni saranno aperte dal 2 luglio al 31 luglio presso CESCOT Firenze srl, Piazza Pier Vettori 8/10 tel. 055/2705306-2705284 orari di apertura 9.00-13.00 e 14.00-17.30					
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione		Domanda di iscrizione della Regione Toscana scaricabile dal sito www.cescot.fi.it , copia documento d'identità in corso di validità, Scheda anagrafica rilasciata dal CPI, Permesso di soggiorno per cittadini non					

	comunitari, Curriculum vitae
Modalità di selezione degli iscritti	<p>Qualora al termine delle procedure di accertamento dei requisiti richiesti, il numero dei candidati ammissibili sia superiore ai posti disponibili sarà effettuata una selezione.</p> <p>Per i candidati stranieri: sarà verificato in fase di controllo dei requisiti di accesso la conoscenza della lingua italiana a livello A2 tramite test in ingresso (fatta eccezione per coloro che siano in possesso di permesso di soggiorno di lunga durata o di idonea certificazione linguistica, livello A2 o superiore).</p> <p>Le selezioni consistranno in: -Test psico-attitudinale 30% -Colloquio motivazionale / attitudinale 60% -Valutazione del curriculum vitae 10%</p> <p>Le selezioni avranno luogo nelle seguenti date: a) 7 settembre in orario 9.00-18.00 selezioni per accesso al corso presso CESCOT Firenze srl Piazza Pier Vettori 8/10. È OBBLIGATORIA LA PRESENZA DEI CANDIDATI IL 7 settembre alle ore 9.00</p>
Informazioni:	Informazioni presso CESCOT Firenze srl, Piazza Pier Vettori 8/10, tel.055/2705306-2705284 e-mail info@cescot.fi.it orari di apertura 9.00-13.00 e 14.00-17.30 dal lunedì al giovedì
Referente:	Referenti per informazioni: Gaia Beni 055 2705306;



IL CORSO È INTERAMENTE GRATUITO
in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014 - 2020

