



La S.V.S. GESTIONE SERVIZI S.R.L. accreditamento regionale n°_LI0034___ organizza, in virtù del “riconoscimento” concesso, ai sensi della L.R. n..32/02 art. 17 comma 1 lettera b), dalla Regione Toscana con Disposizione n._13641 del 31/08/2018 ___ il seguente corso a pagamento per:

**_UC 448 PREPARAZIONE DI PRODOTTI PANARI, DOLCIARI , DA FORNO
PIZZAIOLO- PANIFICATORE ARTIGIANALE
(CERTIFICATO DI COMPETENZE)**

DI _140_ ORE per N. __15__ ALLIEVI

EDIZIONE __PRIMA 2019_____

SCADENZA ISCRIZIONI __25 Maggio 2019_____

FINALITÀ DELLE AZIONI:

rilascio del **Certificato di Competenze** relativo all'Area di Attività (ADA) “Preparazione di prodotti panari, dolciari, da forno” inclusa nella Figura Professionale “Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria” (34) del Repertorio delle Figure Professionali della Regione Toscana.

Il corso è rivolto a donne e uomini maggiorenni in possesso dei requisiti minimi d’ingresso interessati ad approfondire conoscenze e tecniche del mestiere di pizzaiolo e panificatore.

Al termine dell'intervento formativo i partecipanti saranno in grado di realizzare pizze, pane e altri prodotti da forno con selezione delle materie prime più adatte alla tipologia di impasto, uso di adeguate tecniche di lavorazione e di cottura, rispetto delle norme sull'igiene e la sicurezza alimentare.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

al termine del corso l'allievo avrà maturato le competenze necessarie per poter lavorare all'interno di aziende nei settori della ristorazione : pizzerie, panifici, mense aziendali, catering, navi da crociera ecc., e panificazione: panifici artigianali ed industriali, pasticcerie, ecc.

PERIODO E SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO:

Maggio 2019- Ottobre/Novembre 2019

Il corso si svolgerà presso:

FORMAVOL - Via delle Corallaie, 10-14 (Picchianti) 57121 - LIVORNO

tel. 0586/428001 int. 1

www.formavol.it

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO E MODALITÀ DI VERIFICA *(includere eventuali prove per l'accertamento di specifiche competenze):*

a) Maggiore età

b) Obbligo formativo: avere adempiuto al diritto dovere o esserne proscioltto

Requisiti di ingresso supplementari per soggetti stranieri:

- permesso di soggiorno
- conoscenza della lingua italiana: è indispensabile che gli allievi di nazionalità straniera iscritti al corso abbiano una buona conoscenza della lingua italiana sufficiente a seguire i corsi stessi e a sostenere gli esami finali (si richiede una conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue, verificata attraverso un test di ingresso)

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE:

- 1) **Domanda di iscrizione su apposito modulo prestampato reperibile** sul sito dell'Agenzia Formativa www.formavol.it o presso l'U.R.P. S.V.S. GESTIONE SERVIZI S.r.l., via San Giovanni n°30 – Livorno) _
- 2) Titolo di studio o autocertificazione
- 3) Curriculum Vitae

- 4) Copia del documento in corso di validità

Le domande di iscrizione, debitamente compilate sugli appositi moduli e corredate dai documenti richiesti, dovranno essere presentate:

- **Per e-mail all'indirizzo:** info@svsitalia.it
- **Per posta:** U.R.P. S.V.S. GESTIONE SERVIZI S.r.l., via San Giovanni n°30 – 57123 Livorno (specificando in fondo alla busta: iscrizione corso PizzLI)
- **A mano:** U.R.P. S.V.S. GESTIONE SERVIZI S.r.l., via San Giovanni n°30 – 57123 Livorno dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 19,00 e il Sabato dalle 8,00 alle 13,00.
- **Per fax:** 0586-411877

Il soggetto che invia la domanda per posta o per fax è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa S.V.S.-GESTIONE SERVIZI S.r.l., entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.

Tutta la documentazione è reperibile sul sito www.formavol.it

Il termine di iscrizione al corso può essere prorogato qualora non fosse raggiunto il numero degli allievi previsti. E' fatta salva la facoltà della Agenzia, qualora non si raggiungesse il numero di allievi minimo previsto, di non dare avvio all'attività (eventuale).

MODALITÀ DI AMMISSIONE/SELEZIONE: saranno adottati i seguenti criteri di ammissione/selezione:

Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili (n.15), sarà istituita un'apposita commissione che effettuerà la selezione dei candidati secondo i seguenti criteri:

1 Analisi e valutazione curriculum vitae: formazione scolastica e professionale

2 Colloquio individuale volto a verificare:

- comprensione del percorso formativo;

- livello di motivazione a frequentare il corso rispetto alle attitudini personali e alle aspettative nei confronti della professione

- disponibilità alla frequenza

MODALITÀ RICONOSCIMENTO CREDITI :

L'agenzia formativa assicura adeguate procedure di riconoscimento di eventuali crediti in ingresso con conseguente dispensa a frequentare una specifica parte del percorso. I crediti saranno riconosciuti solo a coloro che ne facciano espressamente richiesta al momento dell'iscrizione al corso. La procedura di riconoscimento dei crediti in entrata sarà svolta dal responsabile dell'agenzia formativa e dal certificatore delle competenze che provvederanno a verbalizzare l'esito della verifica secondo quanto previsto dalla DGR 532/2009 e smi.

L'esame finale dovrà comunque essere sostenuto su tutti i contenuti del percorso.

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:

Per l'ammissione all'esame finale è obbligatoria la frequenza di almeno il 70 % delle ore previste ed almeno il 50 % delle ore di stage. Le prove consistranno in una prova scritta, un colloquio ed una prova tecnico-pratica volta a verificare la capacità di realizzare in modo corretto le fasi tipiche della ricetta di un prodotto di panificazione/pizzeria nel rispetto delle normative igienico sanitarie. Durante il percorso sono previste verifiche di apprendimento intermedie finalizzate ad accertare l'effettivo raggiungimento degli obiettivi formativi; tali verifiche contribuiranno a determinare l'ammissione all'esame finale.

TIPOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE FINALE: Al superamento dell'esame finale verrà rilasciato:

un "**CERTIFICATO DI COMPETENZE**" previo superamento dell'esame finale.

Il certificato di competenze rilasciato è relativo all'Area di Attività (ADA) "Preparazione di prodotti panari, dolciari, da forno" inclusa nella Figura Professionale Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria (34) del Repertorio delle Figure Professionali della Regione Toscana.

COSTO INDIVIDUALE PER LA FREQUENZA: € 500,00

Non saranno richieste ai partecipanti spese extra al costo indicato

MODALITÀ DI PAGAMENTO: Iscrizione pari a € 180,00. Saldo pari a € 320,00 prima della fine del corso.

MODALITÀ DI RECESSO: E' attribuita al partecipante la facoltà di recedere dal contratto, e quindi all'iscrizione al corso, entro e non oltre 10 (dieci) giorni prima dell'inizio dello stesso, anticipando la decisione del recesso via fax al n. 0586/411877 o tramite e-mail all'indirizzo progettazione@formavol.it e confermando con lettera raccomandata con avviso di ricevimento. L'Agenzia si impegna in questo caso a restituire la somma versata come anticipo entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione del recesso. Qualora tale comunicazione avvenga successivamente alla data indicata, la quota versata a titolo di anticipo non sarà restituita. In caso di dimissioni successive all'inizio del corso il partecipante è tenuto a versare all'Agenzia il dovuto corrispettivo secondo le seguenti modalità:

a) il 50% del costo del corso, se le dimissioni avvengono oltre 10 giorni dalla data di iscrizione al corso e prima della frequenza del 40% del monte ore previsto

b) l'ulteriore 50% del costo del corso, se le dimissioni avvengono dopo la frequenza del 40% del monte ore previsto e prima della conclusione dello stesso, o in caso di mancato conseguimento dell'attestazione finale.

Nel caso di revoca del riconoscimento da parte dell' UTR il partecipante al corso può recedere dal contratto e ottenere la restituzione della somma

INFORMAZIONI:

SEGRETERIA DEL CORSO
U.R.P. S.V.S. GESTIONE SERVIZI S.r.l.

Via San Giovanni, 30 57123 LIVORNO tel. 0586/896040 int.1 fax 0586/411877

info@svsitalia.it

SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO
AGENZIA FORMATIVA FORMAVOL
Via delle Corallaie, 12 (Picchianti) 57121 - LIVORNO

tel. 0586/428001 int. 1

www.formavol.it

NOTE ESPLICATIVE

PIZZAIOLO PANIFICATORE ARTIGIANALE

(ADA) 448 "Preparazione di prodotti panari, dolciari, da forno" inclusa nella Figura Professionale "Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria" (34) del Repertorio delle Figure Professionali della Regione Toscana.

Il corso è rivolto a donne e uomini maggiorenni in possesso dei requisiti minimi d'ingresso interessati ad approfondire conoscenze e tecniche del mestiere di pizzaiolo e panificatore.

MODALITA' ATTUATIVE

Al termine dell'intervento formativo i partecipanti saranno in grado di realizzare le preparazioni di pizze, pane e altri prodotti da forno utilizzando le corrette tecniche manuali e al tempo stesso ponendo la massima attenzione all'utilizzo di prodotti alimentari di qualità e delle tecnologie di lavorazione più appropriate.

PERCORSO FORMATIVO

Durata N. 140 ore di cui:

- N. 72 ore di attività teorico-pratica in aula e laboratorio
- N. 68 ore di stage presso aziende locali di consolidata esperienza nei settori della ristorazione (pizzerie, panifici, mense aziendali, catering, ecc) e panificazione (panifici artigianali ed industriali, pasticcerie, ecc).

Ai sensi del par. C.2.2.3 della DGRT n. 532/09 ".. ai partecipanti con età superiore a sedici anni può essere consentito di sostituire l'esperienza di stage con esperienze lavorative , purché tali esperienze adeguate al raggiungimento degli obiettivi di apprendimento previsti per lo stage in relazione a quelli dell'intero percorso e la sostituzione sia convalidata dall'organismo formativo e adeguatamente formalizzata.."

UNITA' FORMATIVE

n.UF	Titolo UF	ore
	Accoglienza/Orientamento al lavoro	4
1	Le materie prime: selezione ed utilizzo	6
2	I macchinari , gli attrezzi e gli strumenti di laboratorio	3
3	La preparazione e lavorazione dei diversi impasti	20
4	Tipologie e tecniche di cottura dei diversi impasti	15
5	Igiene dei prodotti alimentari-Procedure di autocontrollo e sicurezza	16

SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO

Agenzia formativa FORMAVOL - Via delle Corallaie, 10-14 (Picchianti) 57121 – LIVORNO
tel. 0586/428001 int. 1 www.formavol.it

CITTADINI STRANIERI

I cittadini stranieri non in possesso di titolo di studio conseguito in Italia, dovranno presentare il riconoscimento dell'eguaglianza di valore e di efficacia (equipollenza) del titolo di studio conseguito non in Italia.

Per quanto riguarda il riconoscimento dell'eguaglianza di valore e di efficacia (equipollenza) del titolo di studio conseguito non in Italia, i cittadini stranieri interessati possono presentare una domanda tramite l'Ufficio studenti del Consolato. I documenti che è necessario presentare in Consolato per richiedere la dichiarazione di valore e di efficacia del titolo di studio sono: a) diploma o certificato in originale o debitamente reso ufficiale; b) traduzione del documento in italiano, fedele e conforme al testo originale.

I cittadini extracomunitari, in aggiunta a tale requisito, dovranno dimostrare:

- di essere in regola con la normativa in materia di immigrazione;
- di avere domicilio in Italia o di non trovarsi in Italia per motivi di studio/turismo

CERTIFICAZIONI

Al termine del corso , previo superamento di esame finale, verrà rilasciato un “**CERTIFICATO DI COMPETENZE**” valevole su tutto il territorio nazionale e comunitario. L'accesso all'esame finale sarà consentito solo a coloro che avranno frequentato almeno il 70% delle ore previste del percorso, di cui il 50% delle ore di stage e superato con esito positivo le verifiche intermedie previste. Il certificato di competenze rilasciato è relativo all'Area di Attività (ADA) “Preparazione di prodotti panari, dolciari, da forno” inclusa nella Figura Professionale Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria (34) del Repertorio delle Figure Professionali della Regione Toscana.

Qualora il candidato non venga ammesso all'esame o non lo superi potrà richiedere all'organismo formativo il rilascio di una dichiarazione degli apprendimenti relativa al percorso svolto da utilizzare come credito formativo nel caso di rientro in formazione.

L'esame finale consisterà in una prova scritta, un colloquio ed una prova tecnico-pratica volta a verificare la capacità di realizzare in modo corretto le fasi tipiche della ricetta di un prodotto da forno nel rispetto delle normative igienico sanitarie.

MODALITA' DI SELEZIONE

Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili (n.15), sarà istituita un'apposita commissione che effettuerà la selezione dei candidati secondo i seguenti criteri:

1 Analisi e valutazione curriculum vitae: formazione scolastica e professionale

2 Colloquio individuale volto a verificare:

- comprensione del percorso formativo;
- livello di motivazione a frequentare il corso rispetto alle attitudini personali e alle aspettative nei confronti della professione
- disponibilità alla frequenza

E' esclusa la selezione basata sull'ordine di arrivo delle domande di iscrizione.

La classe non potrà comunque superare la capienza di 15 allievi.

RICONOSCIMENTO CREDITI

L'agenzia formativa assicura adeguate procedure di riconoscimento di eventuali crediti in ingresso con conseguente dispensa a frequentare una specifica parte del percorso. I crediti saranno riconosciuti solo a coloro che ne facciano espressamente richiesta al momento dell'iscrizione al corso. La procedura di riconoscimento dei crediti in entrata sarà svolta dal responsabile

dell'agenzia formativa e dal certificatore delle competenze che provvederanno a verbalizzare l'esito della verifica secondo quanto previsto dalla DGR 532/2009 e smi.

L'esame finale dovrà comunque essere sostenuto su tutti i contenuti del percorso.

REQUISITI DI ACCESSO:

- Obbligo formativo: avere adempiuto dovere o esserne prosciolti

- Maggiore età

Per gli allievi di nazionalità straniera si richiede una conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti dai soggetti attuatori.

ARTICOLAZIONE GIORNALIERA DI SVOLGIMENTO DEL CORSO

PERIODO DI SVOLGIMENTO CORSO: Maggio 2019 – Ottobre/Novembre 2019

ORARIO DEL CORSO:

le lezioni si svolgeranno due o tre volte a settimana (mattina o pomeriggio)

TEORIA/LABORATORIO: mattina 9,00-13,00 pomeriggio ore 14,00-18,00.

STAGE: Orario strutturato in base alle disponibilità dell'Allievo.

COSTO:

Il costo del corso è di € 500,00

MODALITA' DI PAGAMENTO:

Iscrizione pari a € 180,00. Saldo pari a € 320,00 prima della fine del corso.

MODALITA' DI RECESSO:

E' attribuita al partecipante la facoltà di recedere dal contratto, e quindi dalla iscrizione al corso, entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla data di inizio dello stesso, anticipando la decisione del recesso via fax al n. 0586/411877 o tramite e-mail all'indirizzo: progettazione@formavol.it e confermando con lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

In caso di dimissioni per motivi non giustificati, l'importo versato a titolo di prima rata non sarà restituito.

In caso di dimissioni successive all'inizio del corso, il partecipante è tenuto a versare all'Agenzia il dovuto corrispettivo secondo le seguenti modalità:

a) il 50% del costo del corso, se le dimissioni avvengono oltre 10 giorni dalla data di iscrizione al corso e prima della frequenza del 40% del monte ore previsto

b) l'ulteriore 50% del costo del corso, se le dimissioni avvengono dopo la frequenza del 40% del monte ore previsto e prima della conclusione dello stesso, o in caso di mancato conseguimento dell'attestazione finale.

SEGRETERIA DEL CORSO

U.R.P. S.V.S. GESTIONE SERVIZI S.r.l.

Via San Giovanni, 30 57123 LIVORNO tel. 0586/896040 int.1 fax 0586/411877

info@svsitalia.it

SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO

FORMAVOL - Via delle Corallaie, 12 (Picchianti) 57121 - LIVORNO

tel. 0586/428001 int. 1

www.formavol.it