



BAKERY - Prodotti da Forno

Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria

Qualifica professionale 3 livello EQF

realizzata da Fo.Ri.Um. Società Cooperativa codice di accreditamento regionale OF0265
Decreto Dirigenziale di finanziamento e approvazione graduatoria n. 8329 del 23/04/2021

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

<p>ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</p>	<p>Il progetto ha una durata di 900 ore di cui 360 di stage e ha l'obiettivo di formare una figura che conosce il processo di produzione (dal reperimento materie prime al prodotto confezionato), ha la capacità di applicare le tecniche più appropriate per la preparazione di paste di base, dolci elaborati, prodotti panari e prodotti sostitutivi del pane e 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.</p> <p>Il percorso formativo della durata di 900 ore si articola in 13 unità formative:</p> <table border="1" data-bbox="283 578 1522 1023"> <tr><td>1</td><td>Diventare Digitali</td><td>25 ore</td></tr> <tr><td>2</td><td>L'io E La Società</td><td>25 ore</td></tr> <tr><td>3</td><td>Il Banco Della Pasticceria: Organizzazione E Packaging</td><td>30 ore</td></tr> <tr><td>4</td><td>Introduzione Al Marketing</td><td>35 ore</td></tr> <tr><td>5</td><td>La Gestione Del Magazzino: Stoccaggio E Approvvigionamenti</td><td>40 ore</td></tr> <tr><td>6</td><td>Tecniche Di Comunicazione, Problem Solving E Vendita</td><td>35 ore</td></tr> <tr><td>7</td><td>Tecniche Di Comunicazione, Problem Solving E Vendita Al Cliente / Turista Estero</td><td>30 ore</td></tr> <tr><td>8</td><td>Gestione Della Cassa</td><td>16 ore</td></tr> <tr><td>9</td><td>Le Materie Prime</td><td>20 ore</td></tr> <tr><td>10</td><td>Macchine, Strumenti, Attrezzature E Utensili: Utilizzo, Manutenzione E Pulizia</td><td>30 ore</td></tr> <tr><td>11</td><td>Processo Di Preparazione E Cotture</td><td>200 ore</td></tr> <tr><td>12</td><td>Ambiente, Sicurezza E Igiene Alimentare</td><td>24 ore</td></tr> <tr><td>13</td><td>UF stage</td><td>360 ore</td></tr> </table> <p>Sede corso: FO.RI.UM. Sc Via Del Bosco, 264/F - S. Croce s/Arno (PI) Tel. 0571 360069 info@forum.it</p> <p>Le attività teoriche, in linea con la normativa per la gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, potrebbero essere svolte in modalità FAD <u>sincrona</u> attraverso la piattaforma Gsuite Education di Google (è necessario avere la connessione dati). Per la frequenza delle attività formative in modalità FAD è necessario il possesso da parte dei frequentanti di un smart-phone o di un tablet con connessione Internet.</p>	1	Diventare Digitali	25 ore	2	L'io E La Società	25 ore	3	Il Banco Della Pasticceria: Organizzazione E Packaging	30 ore	4	Introduzione Al Marketing	35 ore	5	La Gestione Del Magazzino: Stoccaggio E Approvvigionamenti	40 ore	6	Tecniche Di Comunicazione, Problem Solving E Vendita	35 ore	7	Tecniche Di Comunicazione, Problem Solving E Vendita Al Cliente / Turista Estero	30 ore	8	Gestione Della Cassa	16 ore	9	Le Materie Prime	20 ore	10	Macchine, Strumenti, Attrezzature E Utensili: Utilizzo, Manutenzione E Pulizia	30 ore	11	Processo Di Preparazione E Cotture	200 ore	12	Ambiente, Sicurezza E Igiene Alimentare	24 ore	13	UF stage	360 ore
1	Diventare Digitali	25 ore																																						
2	L'io E La Società	25 ore																																						
3	Il Banco Della Pasticceria: Organizzazione E Packaging	30 ore																																						
4	Introduzione Al Marketing	35 ore																																						
5	La Gestione Del Magazzino: Stoccaggio E Approvvigionamenti	40 ore																																						
6	Tecniche Di Comunicazione, Problem Solving E Vendita	35 ore																																						
7	Tecniche Di Comunicazione, Problem Solving E Vendita Al Cliente / Turista Estero	30 ore																																						
8	Gestione Della Cassa	16 ore																																						
9	Le Materie Prime	20 ore																																						
10	Macchine, Strumenti, Attrezzature E Utensili: Utilizzo, Manutenzione E Pulizia	30 ore																																						
11	Processo Di Preparazione E Cotture	200 ore																																						
12	Ambiente, Sicurezza E Igiene Alimentare	24 ore																																						
13	UF stage	360 ore																																						
<p>REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</p>	<p>Numero destinatari: 12 di cui donne 6 in percentuale 50% di cui straniere 6 in percentuale 50%</p> <p>Requisiti minimi previsti dalla normativa DGR 988/2019: compimento del diciottesimo anno di età; Inoltre essi devono presentare le seguenti caratteristiche: - Inattive/i, inoccupate/i, disoccupate/i - Residenti o domiciliate/i in un comune della Regione Toscana; - che hanno già adempiuto all'obbligo di istruzione In caso di partecipanti stranieri è richiesto un livello minimo di conoscenza della lingua italiana che consente la comprensione di frasi ed espressioni di uso frequente in ambiti correnti in corrispondenza del livello A2 del Quadro Comune di Riferimento Europeo.</p>																																							
<p>EVENTUALE MODALITÀ DI RICONOSCIMENTO O CREDITI INGRESSO</p>	<p>I soggetti al momento dell'iscrizione al corso possono fare richiesta di riconoscimento di crediti formativi allegando idonea documentazione. I crediti in entrata verranno certificati da apposita commissione di valutazione, attraverso la verifica della documentazione formale rilasciata dagli Istituti Scolastici o attraverso la somministrazione di un test scritto. Il riconoscimento dei crediti in entrata è previsto entro il limite percentuale del 50% del monte orario complessivo. Tale riconoscimento darà diritto all'esonero dalla partecipazione alle lezioni nelle quali il credito è stato riconosciuto.</p>																																							
<p>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</p>	<p>FO.RI.UM. Sc Via Del Bosco, 264/F - S. Croce s/Arno (PI) Tel. 0571 360069 info@forum.it Referente: Rebecca Galletti con orario 9.30-12.30 e 14.30-18.30.</p> <p>Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal 06/09/2021 fino al 08/10/2021 entro e non oltre le ore 18.30, nelle seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> a mano presso gli uffici e negli orari indicati via e-mail all'indirizzo info@forum.it per pec all'indirizzo forum@pec.it posta raccomandata presso l'ufficio di Fo.Ri.Um. Sc - Via Del Bosco, 264/F - 56029 S. Croce s/Arno (Pi). Il soggetto che invia la domanda è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale. <p>Documenti necessari per l'iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> Domanda d'iscrizione su format regionale (scaricabile dal sito www.forium.it) Copia documento d'identità in corso di validità; Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari) Curriculum vitae redatto in formato europeo Dichiarazione conoscenza e consenso selezione in modalità FAD. 																																							
<p>SELEZIONE</p>	<p>Qualora le domande ammissibili superino di oltre il 20% il numero massimo previsto, si procederà ad una selezione nel seguente modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> Test di cultura generale (20 domande chiuse a risposta multipla) volto a verificare le competenze di base tecnico scientifiche e le competenze linguistiche (max 20 punti), Colloquio di verifica della motivazione, teso a comprendere le reali motivazioni e le concrete possibilità di frequenza del corso e di analisi delle prove scritte (max 70 punti) Valutazione del curriculum vitae (max 10 punti) <p>La selezione, prevista per il giorno 14/10/2021 alle ore 15:00 inizierà con la prova scritta con le seguenti modalità: - in presenza presso l'Agenzia FORIUM Sc Via Del Bosco, 264/F - 56029 S. Croce s/Arno (Pi) I colloqui saranno organizzati secondo un calendario che verrà stabilito in base al numero dei presenti e comunicato durante la selezione scritta. I candidati dovranno presentarsi muniti di documento di riconoscimento in corso di validità. La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia. Dopo stilata la graduatoria di merito, la commissione di selezione procede alla attribuzione delle riserve del 50% dei posti a donne e del 50% a stranieri, che verranno scelti solo fra coloro che hanno superato la selezione e sono risultati idonei alla partecipazione al corso.</p>																																							
<p>INDICAZIONI SULLA FREQUENZA DEL PERCORSO</p>	<p>La frequenza è obbligatoria: per l'ammissione all'esame di certificazione finale, è necessario raggiungere almeno il 70% di ore di frequenza (di cui almeno il 50% delle ore di stage) e superare con successo tutte le verifiche di fine UF.</p>																																							
<p>ESAME FINALE</p>	<p>L'esame finale sarà strutturato in: prova tecnico-pratica e colloquio strutturato.</p>																																							
<p>CERTIFICAZIONE FINALE</p>	<p>Il percorso formativo si conclude con il rilascio di una delle seguenti attestazioni: Qualifica professionale di 3 livello EQF della figura di Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria</p> <ul style="list-style-type: none"> Certificato di competenze relativo alle Unità di Competenze di cui il candidato ha dimostrato il possesso, Dichiarazione degli apprendimenti, relativamente al percorso svolto, da utilizzare come credito formativo, nel caso in cui il candidato non abbia superato nessuna delle prove previste. 																																							

