



L'agenzia formativa **Sophia scarl** (accreditamento regionale n°PO0375) in partenariato con CESAT soc. coop. e in convenzione con la Provincia di Pistoia, ai sensi della L.R. N.32/02 e sue successive modificazioni, in attuazione del bando Obiettivi Strategici per la competitività POR OB.3 FSE 2007/2013 a seguito dell'approvazione con la Determinazione n.672 del 03/07/2012 del progetto denominato "Obiettivo 3 - Progetto di aggregazione tra imprese finalizzate al superamento dei limiti della frammentazione" organizza il seguente percorso modulare:

### Corso

## "Formazione di base per la professione di pasticciere" (ADA UC 448)

**N. 225 ORE**  
(115 aula e laboratorio 110 stage)

**N. 12 ALLIEVI**  
(di cui il 50% riservato alle donne)

**DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:** Si occupa di preparare le materie prime, le attrezzature, i macchinari e provvede alla lavorazione aggiungere la parte del pane, di paste di base e dolci elaborati in base alle diverse tipologie di prodotti e nel rispetto delle normative igienico-sanitarie.

**POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI :** Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente sia all'interno di esercizi commerciali di medie e grandi dimensioni di varie tipologie distributive (distribuzione moderna, organizzata, cooperative di consumo, piccola e media impresa indipendente), che in contesti di piccolo commercio tradizionale; in contesti di microimpresa. La figura professionale può coincidere anche con il titolare/esercente dell'esercizio. A questa figura è richiesta disponibilità allo svolgimento del lavoro in orari notturni lunghi e ripetitivi – generalmente dalle due di notte fino alle dieci della mattina successiva, adattamento a difficili condizioni climatiche e resistenza fisica.

**STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO** La durata del percorso è di 225 ore complessive, articolate in 115 ore di formazione in aula e laboratorio, 110 ore di stage. L' ADA UC (area di attività) prevista e certificabile è:

- UC 448 Preparazione di prodotti panari, dolciari, da forno

Le tematiche affrontate saranno le seguenti:

- HACCP
- Sicurezza nei luoghi di lavoro
- Frolla
- Pan di Spagna
- Massa montata e Burro
- Crema
- Sfoglie
- Bigné
- Meringa
- Lievitati banco
- Cioccolata

**PERIODO DI SVOLGIMENTO:** giugno 2013- novembre 2013

**SEDE DI SVOLGIMENTO:** presso l'agenzia formativa Sophia Via E.Fermi,1/a Pistoia e presso il laboratorio Gustar Via Fonda di Sant'Agostino, 4 Pistoia. Lo stage si svolgerà presso aziende del settore di riferimento della figura che si renderanno disponibili.

**REQUISITI MINIMI DI ACCESSO E MODALITA' DI VERIFICA:** Soggetti inattivi, inoccupati disoccupati lavoratori in cigs e in mobilità.

**ISCRIZIONI:** Le domande di iscrizione, redatte su appositi modelli, e accompagnate da Curriculum Vitae formato Europeo firmato, fotocopia di un documento di identità (permesso di soggiorno in corso di validità) dovranno essere presentate all'Ufficio dell'Agenzia formativa Sophia Via E.Fermi,1/a Pistoia dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13,00 e il lunedì, martedì, giovedì dalle ore 14,00 alle 18.00 entro e non oltre le ore 12,00 del **06/06/2013 debitamente compilate**. I moduli per l'iscrizione si possono trovare presso l'Agenzia Formativa oppure, alla pagina "Formazione Professionale", sul sito internet della Provincia [www.provincia.pistoia.it](http://www.provincia.pistoia.it) alla voce formazione professionale e successivamente entrando nel finanziati e riconosciuti. Le domande **con allegato il Curriculum e la fotocopia del documento di identità** possono essere consegnate a mano, o inviate, per posta o per fax al seguente numero 0573/534542. In caso di invio tramite posta o fax il mittente dovrà assicurarsi dell'avvenuta ricezione da parte dell'Agenzia. Non fa fede il timbro postale o la ricevuta del fax.

#### AMMISSIONE AL CORSO E MODALITA' DI SELEZIONE

Tutte le domande di iscrizione, dalle quali risulta il possesso dei requisiti minimi di accesso, pervenute entro la scadenza del presente avviso, in numero minore o pari ai posti previsti, sono ammesse al corso, senza necessità di selezione (salvo i casi in cui è necessario l'accertamento di specifiche competenze). Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili, la Provincia di Pistoia adotterà, seguendo le indicazioni della deliberazione del Consiglio Provinciale n° 04/2013 i seguenti, criteri di selezione:

- Test a risposta multipla teso a valutare le conoscenze possedute dal candidato relative a cultura generale.
- Colloquio teso a valutare la motivazione alla partecipazione al corso e alla figura professionale in uscita, predisposizione al lavoro autonomo. Conoscenza di base in lingua inglese.

Nel caso in cui, entro la data di scadenza del bando, non si raggiungesse il numero di allievi previsti, il termine di iscrizione al corso si intende prorogato fino al raggiungimento di tale numero e, comunque, salvo indicazioni diverse, non oltre il 15° giorno da tale data

Le ulteriori domande pervenute nei 15 giorni di proroga, saranno ammesse fino a copertura dei posti disponibili, sulla base del loro ordine di arrivo. *E' sempre fatta salva la facoltà della Provincia di non dare avvio all'attività quando non venga raggiunto il numero previsto di allievi.* Ai sensi della normativa vigente, nel caso in cui l'attività formativa sia già iniziata, ma non sia stato superato il 10% delle ore di formazione previste dal presente avviso, i posti ancora disponibili o che si rendessero disponibile a causa di rinunce, potranno essere coperti anch'essi, nel rispetto dell'ordine cronologico di arrivo delle domande di partecipazione.

**MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI:** L'agenzia formativa sarà in grado di riconoscere i crediti a chi farà esplicita richiesta entro 5 giorni dalla data di avvio delle lezioni del presente percorso. Il candidato a tale scopo dovrà presentare il curriculum vitae in formato europeo corredato da eventuali documenti attestanti titoli di studio, attività lavorativa e percorsi formativi svolti. La documentazione dovrà essere presentata in allegato alla domanda di iscrizione al corso. E' riconoscibile al massimo il 50% della quota del percorso formativo.

**PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Al termine delle attività formative di aula e di stage verrà organizzata una prova di esame finalizzata a valutare e certificare le competenze acquisite.

Non potranno essere ammessi agli esami finali coloro che non abbiano frequentato almeno il 70% delle ore del percorso formativo e almeno il 50% dello stage. Le prove di valutazione delle competenze, proposte dal responsabile interno dei processi di valutazione dell'organismo formativo saranno le seguenti:

- Test oggettivo
- Prove tecnico pratiche
- Colloquio orale

**TIPOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE FINALE:** La commissione di esame dovrà accertare il possesso da parte dei candidati di **conoscenze e capacità relative all'Area di Attività (ADA)** di riferimento sopra indicata per il rilascio della **certificazione di competenze**.

**INFORMAZIONI:** C/o Agenzia formativa: Sophia Via E.Fermi 1/a Pistoia (zona Industriale S. Agostino) PT Tel: 0573.921274-3

**ORARIO:** dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13,00

e il lunedì, martedì, giovedì dalle ore 14,00 alle 18.00 .

C/o Formazione professionale e lavoro di Pistoia, Via Tripoli 19 Tel:0 573 966453 **ORARIO:** dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00

**CONVOCAZIONE:** Tutti gli iscritti al corso devono presentarsi il giorno **10/06/2013 alle ore 9,00** (con eventuale prosecuzione nella giornata successiva) presso l'Agenzia formativa Sophia Via E.Fermi 1/a Pistoia (zona Industriale S. Agostino) per l'eventuale selezione. La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.

#### SERVIZI AGGIUNTIVI:

Per favorire le donne nella conciliazione della vita familiare con l'attività formativa, verranno rimborsate, per coloro che ne faranno richiesta e fino ad esaurimento delle risorse disponibili, le spese sostenute per i servizi di baby sitting, assistenza anziani e disabili.

**LA FREQUENZA AL CORSO E' OBBLIGATORIA**

**IL CORSO FINANZIATO DALLA REGIONE TOSCANA CON IL CONTRIBUTO DEL FONDO SOCIALE EUROPEO E' COMPLETAMENTE GRATUITO**