

La **Regione Toscana** e l'agenzia formativa Omnia Scrl (Codice accreditamento regionale n. OF0318), capofila di ATS con il CPIA 1 Prato (Codice accreditamento regionale IS0048), in attuazione del Decreto n. 5024 del 25/03/2020, informano che sarà attivato il seguente corso di QUALIFICA (livello EQF 3), Codice Progetto 253394:

# ARTE BIANCA: PROFESSIONE PIZZAIOLO

## ADDETTO ALLA LAVORAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PANIFICAZIONE/PASTICCERIA (34)

**FINALITÀ, OBIETTIVI E SBOCCHI OCCUPAZIONALI:** Il corso di qualifica per Addetto alla lavorazione e commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria (34) si pone l'obiettivo di formare la figura professionale del pizzaiolo, risorsa in grado di gestire il processo produttivo, applicando le tecniche di preparazione degli impasti per la pizza. La figura si occupa anche del servizio di vendita e di allestimento del banco nel caso in cui operi in pizzerie al taglio.

La professionalità in uscita dal percorso si potrà collocare all'interno di aziende come pubblici esercizi, pizzerie al taglio e aziende della produzione di prodotti panari.

### REQUISITI MINIMI DI ACCESSO

- essere in possesso della maggiore età
- aver adempiuto al diritto/dovere di istruzione o esserne prosciolti
- disoccupati, inoccupati, inattivi
- essere residenti o domiciliati in un comune della Regione Toscana
- se cittadini non comunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno
- se stranieri ( comunitari e extra comunitari ) possesso della certificazione attestante la conoscenza della lingua italiana Livello A2. Per gli iscritti stranieri (comunitari ed extracomunitari) - privi di qualsiasi certificazione attestante la conoscenza della lingua italiana di livello A2 – sarà effettuato un test preliminare di ammissibilità per accertare il livello di conoscenza della lingua italiana. Il test di lingua Italiana dovrà essere svolto presso la Sede dell'Agenzia formativa Omnia Scrl, in date concordate direttamente con l'utente.

### MODALITÀ DI ACCERTAMENTO DEI REQUISITI MINIMI DI ACCESSO:

I requisiti minimi di accesso al corso saranno verificati tramite i dati forniti con la domanda di iscrizione ed il curriculum vitae allegato.

**MODALITÀ DI RICONOSCIMENTO CREDITI:** L'agenzia formativa sarà in grado di riconoscere i crediti in ingresso al corso a chi ne farà esplicita richiesta. Il candidato, a tale proposito, dovrà presentare il curriculum vitae europeo corredato da eventuali documenti attestanti titoli di studio, attività lavorative e percorsi formativi svolti. La documentazione dovrà essere presentata in allegato alla domanda d'iscrizione al corso e descritta dettagliatamente all'interno del curriculum vitae. Si potranno riconoscere fino ad un massimo del 50% del monte ore di formazione del corso.

### MODALITÀ DI SELEZIONE:

Qualora il numero delle domande ammissibili superi di oltre il 20% quello dei posti previsti verrà avviata una procedura di selezione con le modalità previste dall'Avviso e dalla vigente normativa regionale DGRT 988/2019.

La selezione prevede due fasi:

- Analisi del curriculum Vitae e verifica del possesso dei requisiti minimi, esperienze pregresse ed eventuali crediti formativi da riconoscere.
- Prova scritta: test oggettivo a risposta multipla attinente le materie oggetto del corso.

**Il corso è rivolto a N. 10 persone (di cui il 60% dei posti sono riservati a donne).**

**TERMINE PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE: MERCOLEDÌ 09/09/2020 ALLE ORE 12.00**

### DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE:

-Domanda di iscrizione, redatta su apposito modello

-Curriculum Vitae formato Europeo firmato

-Copia del documento di identità ed eventuale permesso di soggiorno in corso di validità

I modelli per l'iscrizione si possono scaricare dal sito dell'agenzia Omnia Scrl [www.formazioneomnia.it](http://www.formazioneomnia.it)

### MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE:

Le iscrizioni sono aperte dal giorno 9 luglio 2020 al giorno 09 settembre 2020 ( con sospensione nel mese di agosto 2020).

I documenti di iscrizione al corso richiesti possono essere spediti all'indirizzo e.mail: [formazione@confcommercio.ptpo.it](mailto:formazione@confcommercio.ptpo.it). Il mittente dovrà assicurarsi dell'avvenuta ricezione della mail da parte dell'Agenzia.

Per coloro che non sono in grado di spedire i documenti per e.mail è possibile consegnare i documenti richiesti a mano presso l'agenzia Omnia Scrl Via Valentini, 7 59100 Prato, previo appuntamento. Si chiede di contattare lo 0574/560701 al fine di organizzare la consegna dei documenti.

**INFORMAZIONI:** le informazioni relative al corso saranno fornite contattando telefonicamente il numero 0574 560701 oppure scrivendo a [formazione@confcommercio.ptpo.it](mailto:formazione@confcommercio.ptpo.it). dal lunedì al venerdì con orari 9.00-13.00.

**PERIODO DI SVOLGIMENTO: SETTEMBRE 2020- LUGLIO 2021**

**DURATA: 910 ORE (480 ORE DI AULA-30 ORE DI ACCOMPAGNAMENTO e 400 ORE DI STAGE)**

**SEDE DI SVOLGIMENTO:** presso la sede dell'agenzia formativa Omnia scrl Via Valentini, 7 Prato e presso il laboratorio di pizzeria Via Vincenzo Filicaia, 40/a Prato. Lo stage si svolgerà presso le aziende della provincia di Prato o dei comuni confinanti.

### STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO:

Le Unità Formative che articolano il corso sono le seguenti:

-Cultura della sicurezza

-Normativa igienico sanitaria e sicurezza nei luoghi di lavoro

-Tecniche di comunicazione e vendita

-Le materie prime, le attrezzature ed i macchinari

-Elementi di merchandising e marketing

- Gestione del magazzino
- Sistemi informatici
- Tecniche di preparazione di prodotti panari: pizza e focaccia
- Tecniche di confezionamento
- Stage.

Si prevede l'obbligo di frequenza per almeno il 70% del monte ore complessivo del corso e di almeno il 50% delle ore di stage.

**PROVE FINALI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO:** Al termine delle attività formative di aula e di stage verrà organizzato un esame finalizzato a valutare e certificare le competenze acquisite relative alle Ada che strutturano la qualifica professionale. Saranno ammessi all'esame finale solo coloro che avranno frequentato almeno il 70% delle ore del percorso formativo e avranno superato positivamente le prove intermedie. Le prove di valutazione delle competenze, proposte dal responsabile interno dei processi di valutazione dell'organismo formativo saranno le seguenti:

- Test oggettivo
- Prova tecnico pratica
- Colloquio orale.

**CERTIFICAZIONE FINALE:** In caso di superamento dell'esame finale sarà rilasciato un attestato di qualificazione per **Addetto alla lavorazione e commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria (34)**.

E' previsto il rilascio di una **dichiarazione degli apprendimenti** in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo.

**CONVOCAZIONE:** Tutti gli iscritti al corso devono presentarsi i giorni **14 e 15 settembre 2020** alle ore 9.00 presso l'Agenzia Formativa Omnia Srl Via Valentini, 7 Prato per sostenere la prova scritta di selezione. La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.

### LA FREQUENZA AL CORSO E' OBBLIGATORIA

**Il corso è interamente gratuito, in quanto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo 2014-2020-**

**“ Tu, al centro dei nostri obiettivi”**



#### CPIA 1 PRATO

Sede legale: Via San Silvestro, 11  
– 59100 Prato Tel. 0574/448250-58  
PEO: [pomm039004@istruzione.it](mailto:pomm039004@istruzione.it)  
PEC: [pomm039004@pec.istruzione.it](mailto:pomm039004@pec.istruzione.it)  
SITO WEB: [www.cpiaprato.edu.it](http://www.cpiaprato.edu.it)  
COD. FISC. **92096380487**  
AGENZIA FORMATIVA ACCREDITATA  
DALLA REGIONE TOSCANA  
COD. IS0048