

INFORMATIVA COMPLESSIVA inerente il PROGETTO “ARTE BIANCA: INNOVAZIONE DI MESTIERE” CUP F84J19001390009

AUTORIZZATO CON DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. G03520 DEL 26/03/2019

IL PROGETTO: STRUTTURA E OBIETTIVI

Il progetto “ARTE BIANCA: INNOVAZIONE DI MESTIERE” consta di 3 Linee di Azione:

1. Linea 1: percorso formativo rivolto a n. **15** giovani ed adulti, **disoccupati ed inoccupati** per il conseguimento del Certificato di Qualificazione Professionale in “**Addetto alla promozione ed alla vendita di prodotti da forno, tipici e street food**”, della durata di n. **350 ore**, di cui n. **180** di **stage** presso botteghe/imprese artigiane del settore e seguito da n. 15 ore di consulenza individualizzata per favorirne l’inserimento professionale e la creazione di impresa. [Cod. Sigem: 15044AC0000400001]

Linea 2: : formazione collettiva e coaching individuale per 13 artigiani del settore della Panificazione artigianale per l’introduzione in azienda di competenze relative all’“Innovazione nella panificazione: Street food e gastronomia”. Il percorso avrà durata di 40 ore ad artigiano, di cui 20 in formazione collettiva e 20 di coaching individuale [Cod. Sigem: 15044AC0000400002];

LINEA 3 – percorso formativo rivolto a n. **15** giovani ed adulti, **disoccupati ed inoccupati**, per la **Qualifica di “Panificatore”**, della durata di n. **560 ore**, di cui n. **200 di stage** presso botteghe/imprese artigiane del settore e seguito da n. 15 ore di consulenza individualizzata per favorirne l’inserimento professionale e la creazione di impresa [Cod. Sigem: 15044AC0000400003];

Le tre linee di intervento agiscono in sinergia per il raggiungimento degli obiettivi comuni posti dal progetto:

- sviluppare negli artigiani conoscenze e competenze per l’introduzione di nuovi prodotti da affiancare a quelli tradizionali, al fine di diversificare l’offerta e raggiungere nuovi target di clientela per supportare la tenuta e lo sviluppo aziendale;
- fornire a giovani ed adulti conoscenze, abilità e competenze dell’intero processo produttivo della panificazione, dalle basi tradizionali alle nuove tendenze, rispondendo ai fabbisogni di professionalità espressi dal comparto per un proficuo inserimento lavorativo o per la creazione di attività autonome;
- creare ed introdurre nuove professionalità esperte del settore della panificazione che, grazie alle competenze in ambito di promozione e vendita, stimolino l’attività tradizionale, garantiscano il buon fine dell’introduzione dei nuovi prodotti e favoriscano lo sviluppo delle realtà artigiane, anche di nuova creazione, in cui sono inseriti;
- garantire, con le azioni di orientamento iniziale e di accompagnamento in uscita, l’aderenza e la coerenza tra personali attitudini, aspettative, obiettivi;

- favorire l'occupabilità della componente femminile grazie al rafforzamento di capacità e competenze in un settore dalle elevate prospettive di crescita.

INFORMATIVA SPECIFICA inerente la LINEA 1

Corso di QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE

“Addetto alla promozione ed alla vendita di prodotti da forno, tipici e street food”

AZIONE FORMATIVA DI FREQUENZA LINEA 1 Codice CUP **F84J19001390009** Cod. Sigem: **15044AC0000400001** Priorità 8.i Asse I Ob. Specifico 8.5 AUTORIZZATO CON DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. G03520 DEL 26/03/2019

LA FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO

Il corso per il riconoscimento del Certificato di Qualificazione Professionale **“Prodotti da forno, tipici e street food: addetto alla promozione ed alla vendita”** fa riferimento ad alcune Unità di Competenza del Profilo di **“Operatore del punto vendita”**, inserito nel Repertorio Regionale delle competenze e dei profili formativi istituito con Deliberazione n. 452 del 11/09/2012 all'Allegato B.

Sono di seguito esposte le Unità di Competenza prese a riferimento per il presente intervento.

UNITA' DI COMPETENZA	CAPACITÀ (essere in grado di)	CONOSCENZE (conoscere)
1. Stoccaggio e approntamento merci	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare gli spazi assegnati in area deposito - Utilizzare attrezzature per lo stoccaggio ed il trasporto dei prodotti in area vendita - Riconoscere gli elementi identificativi delle merci ed i dispositivi di sicurezza previsti (prezzi, placche antitaccheggio, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> - Il ciclo delle merci: ricevimento, stoccaggio, preparazione, allestimento, vendita - Le principali componenti del servizio nelle strutture di vendita - Elementi di base per la gestione dello spazio in punto vendita: layout delle attrezzature, layout merceologico, display, attività promozionali
2. Allestimento e riordino merci	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare i criteri espositivi definiti secondo i quali presentare la merce sugli scaffali ed i prodotti al banco - Valutare la presenza e la corretta esposizione delle parti identificative dei prodotti esposti e dei relativi prezzi - Individuare i prodotti scaduti e le rotture Di stock - Valutare funzionalità ed efficienza delle attrezzature in area vendita: bilance, banchi-frigorifero, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tipologia e funzionamento delle macchine ed attrezzi per la lavorazione e conservazione dei prodotti alimentari deperibili: bilance, affettatrici, coltelli, tritacarni, forni, celle frigorifero, ec - Principali apparecchiature per le operazioni di cassa
3. Vendita e assistenza clienti	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere ed interpretare le esigenze del cliente - Selezionare le informazioni appropriate a rispondere in maniera mirata all'esigenza espressa dal cliente ed orientarne l'acquisto - Adottare stili e tecniche di comunicazione appropriate nella relazione con il cliente - Rilevare il grado di soddisfazione del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali sistemi di pagamento e gestione delle transazioni monetarie - Elementi identificativi dei prodotti: classificazione, trattamento, tipicità, ecc. - Caratteristiche merceologiche ed utilizzo dei prodotti alimentari e non - Tecniche di vendita assistita ed attiva

- Normative igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari
- Inglese tecnico di settore
- Elementi di base di applicazioni software del sistema windows e servizi e funzioni internet
- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro
- Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione

Al fine di rendere l'intervento formativo realmente attinente ai bisogni professionali espressi dagli artigiani, le suddette competenze vengono integrate con specifiche conoscenze e capacità del comparto della Panificazione. Il percorso sviluppa quindi alcune delle Unità di Competenza del Profilo di "Operatore di panificio e pastificio", ovvero:

UNITA' DI COMPETENZA	CAPACITÀ (essere in grado di)	CONOSCENZE (conoscere)
1. Lavorazione impasti	<ul style="list-style-type: none"> - Leggere le caratteristiche fisico-chimiche e comportamentali degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto -acqua, sale, farine, strutto, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Il ciclo di lavorazione del pane - Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio
3. Lievitazione semilavorati	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere comportamenti e trasformazioni fisico chimiche del prodotto - Valutare la consistenza dei prodotti di panificazione e determinare il tempo complessivo della lievitazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, lievitazione e cottura del pane - Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto e della sfoglia, la lievitazione e la cottura
4. Cottura prodotti di panificazione	<ul style="list-style-type: none"> - Leggere i comportamenti reattivi del prodotto nel forno - Valutare qualità dei pani prodotti traducendo eventuali difetti in interventi e procedure modificative 	

Il percorso proposto affronta le suesposte Unità di Competenza ed integrandole con i moduli afferenti a:

- L'artigianato in Italia e nel Lazio e il settore della panificazione
- Mettersi in proprio: avvio dell'attività autonoma;
- Marketing del punto vendita e tecniche di vendita;
- Prodotti innovativi del panificio.

DURATA, FASI E PROGRAMMA DIDATTICO

L'azione consta in un percorso formativo - LINEA1, rivolto a 15 giovani/adulti, disoccupati/inoccupati per l'Attestato di Qualificazione professionale **Addetto alla promozione ed alla vendita di prodotti da forno, tipici e street food**", della durata di n. **350 ore**, di cui n. **180** di **stage** presso botteghe/impresе artigiane del settore e seguito da n. 15 ore di consulenza individualizzata per favorirne l'inserimento professionale e la creazione di impresa. Al termine del percorso i discenti avranno acquisito **conoscenze ed abilità pratiche in: Stoccaggio e approntamento merci, allestimento e riordino merci, vendita e assistenza clienti e registrazione vendite.**

Trasversalmente, avranno acquisito conoscenze per lo start up e la gestione di attività lavorative autonome e, grazie alla fase di accompagnamento individuale al lavoro, potranno trovare impiego in aziende del settore o avviare una propria micro-impresa artigiana.

Al fine del raggiungimento dei suddetti obiettivi, l'intervento didattico sviluppa i seguenti contenuti formativi:

AREA	MODULO	DURATA ORE
AZIENDALE	L'artigianato in Italia e nel Lazio e il settore della panificazione	4
	Inglese tecnico di settore	22
	Mettersi in proprio: l'impresa artigiana	8
TECNICA	L'addetto alla vendita nel Panificio	14
	HACCP per ADDETTI	6
	Prodotti tradizionali ed innovativi del panificio	42
	Marketing del punto vendita	36
	Tecniche di vendita	30
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	Sicurezza nei luoghi di lavoro: attività basso rischio	8
	Stage in azienda	180
	Accompagnamento in uscita	15
	TOTALE ORE	365

AULE, LABORATORI E ATTREZZATURE

Le lezioni in aula si terranno nella sede accreditata di CNA Sostenibile, in Via dell'Industria, snc di Viterbo. La sede dispone di due **aule** e di un **laboratorio informatico**. Sono previste **uscite didattiche** presso aziende del settore.

PROVA DI VERIFICA FINALE E RILASCIO ATTESTATO FREQUENZA

Al termine del corso è prevista una giornata di **verifica dell'apprendimento**. Per accedere alla verifica finale e ottenere l'attestato di frequenza è necessario **aver frequentato almeno l'80% della durata** complessiva del percorso formativo aula + stage (80% di 350 ore). Resta l'obbligo di frequenza per ciascun partecipante delle 15 ore di accompagnamento individuale.

ULTERIORI ATTESTAZIONI RILASCIATE

Gli allievi che abbiano **frequentato le lezioni** relative al D.Lgs. 81/08 e s.m.i. (Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro) e **superato le prove di valutazione finale**, conseguiranno l'Attestato di frequenza e profitto in materia di salute e sicurezza sul lavoro rivolto ai lavoratori – basso rischio. Gli allievi che abbiano **frequentato le lezioni** relative al D.G.R.L. n.282 del 08/05/2002 e s.m.i. come da D.G.R.L. n.825 del 03/11/2009 (Addetti del settore alimentare e mangimistico) conseguiranno l'Attestato di frequenza e profitto di **Addetto alla Manipolazione Alimentare HACCP**.

INDENNITA' DI FREQUENZA

E' prevista una indennità di frequenza destinata ai disoccupati e inoccupati pari a **€ 1,67/ora**. L'indennità viene riconosciuta a fronte dell'effettiva presenza alle lezioni e fino a concorrenza massima di 368 ore corrispondenti a 350 ore di corso (teoria e stage) + 15 ore di accompagnamento + 3 ore previste per la verifica finale di apprendimento.

**La partecipazione al progetto è GRATUITA,
il progetto è cofinanziato dall'Unione Europea - POR FSE 2014/2020**