

L'Agenzia Formativa CESCOT PRATO srl (n. cod. accr. OF0202) capofila di A.T.S con l'agenzia formativa Cescot Pistoia Srl, l'azienda denominata Bar Mario e Giulio di Anastasi Mario e l'azienda denominata Caruso Michela, in attuazione dell'Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per percorsi formativi (Filiera "Turismo e Beni Culturali"), scorrimento graduatoria approvata con D.D. n. 28479/2024 come modificato dal D.D. n. 1159/2025, a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, del progetto acronimo **S.A.P.O.R.I.** titolo **"formazione StrAtegica e ProFessionalizzante nell'arte della pasticceria e del servizio al banco bar"** (codice progetto 320948) organizza il percorso formativo

Corso per Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria Matricola 2024LM2255

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato dalla Regione Toscana con risorse a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027 e inserito nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

<p>DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:</p>	<p>Attestato di Qualifica Professionale di "Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria" figura professionale 34 (RRFP – Regione Toscana).</p> <p>Il percorso si compone delle seguenti Unità Formative:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Competenze digitali; - Comunicazione in lingua inglese; - Sicurezza sul lavoro, primo soccorso e antincendio; - Procedure igienico-sanitarie (HACCP) e di rispetto ambientale; - Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili; - Gestione della dispensa e controllo delle scorte; - Tradizioni alimentari locali e tendenze del mercato nella pasticceria Hi-Tech; - Tecniche professionali di panetteria; - Tecniche professionali di pizzeria; - Tecniche professionali di pasticceria; - Marketing, merchandising e allestimento punto vendita tecnologico; - Controllo e rifornimento della dispensa e del banco vendita; - Operazioni di cassa; - Comunicazione, relazioni con il cliente e tecniche di vendita <p>A completamento del percorso formativo, è previsto lo stage presso una azienda dislocata nella provincia di Pistoia</p>
<p>COMPETENZE PROFESSIONALI:</p>	<p>I partecipanti saranno in grado occuparsi dell'intero processo di produzione (dal reperimento materie prime al prodotto confezionato), applicando le tecniche più appropriate per la preparazione di paste di base, dolci elaborati, prodotti panari e prodotti sostitutivi del pane; 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>SBOCCHI OCCUPAZIONALI:</p>	<p>I possibili sbocchi lavorativi si ritrovano negli 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 (negozi specializzati, panifici, pasticcerie, ecc.).</p>
<p>STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:</p>	<p>Il corso prevede 900 ore totali, di cui n° 280 ore di aula, n° 270 ore di laboratorio; n° 30 ore di orientamento collettivo/individuale e n° 320 ore di stage in aziende del settore.</p> <p>Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino dalle 8:30 alle 13:30 e/o pomeridiano dalle 14:00 alle 19,00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato ad inizio corso.</p> <p>La percentuale di frequenza obbligatoria è 70% di cui almeno il 50% di stage. Il percorso è COMPLETAMENTE GRATUITO e prevede, per i partecipanti che</p>

	<p>otterranno l'attestazione finale prevista dal percorso (o che abbiano assolto la frequenza minima del 70% del percorso), <u>l'erogazione di una INDENNITÀ DI FREQUENZA</u> pari da € 3,50 per ora di formazione frequentata fino a un massimo di € 250. È prevista, inoltre, la possibilità di rimborso spese per gli spostamenti per chi proviene da un luogo distante oltre i 50 Km dalla sede di svolgimento del corso (rimborso spese per l'utilizzo di mezzi pubblici fino ad un max di €1,50 a viaggio A/R) e rimborso spese per il vitto per tutti gli allievi presenti alle lezioni che abbiano una durata superiore alle 6 ore (€2,00 a persona).</p>
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	15 allievi
REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	<p>Il percorso è rivolto a soggetti inattivi e/o disoccupati. I requisiti minimi di ingresso previsti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica triennale di Istruzione e formazione Professionale (3EQF) Oppure • Compimento del diciottesimo anno di età <p>In caso di partecipanti stranieri è richiesto il regolare permesso di soggiorno ed un livello minimo di conoscenza della lingua italiana ovvero il livello A2 del Quadro Comune di Riferimento Europeo. Nel caso in cui gli iscritti siano privi di certificazione, sarà effettuato un test preliminare di ammissibilità. Il 60% dei posti (8 su 15) è riservata a soggetti di genere femminile, il 10% a soggetti con disabilità fisiche e un altro 10% a cittadini extracomunitari).</p>
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	Marzo – Dicembre 2026
SEDE DI SVOLGIMENTO:	Il corso si svolgerà presso le aule ed i laboratori attrezzati di Pistoia - Via Galvani,17 Loc. S.Agostino - e di Montecatini Terme.
PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:	<p>Al termine di tutte le Unità formative che articolano il corso di qualifica si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a valutare il raggiungimento degli apprendimenti. La valutazione sarà espressa in centesimi. La prova sarà ritenuta superata se la valutazione ottenuta sarà uguale o maggiore a 60/100.</p> <p>Al termine del corso si prevede un esame di qualificazione articolato nelle seguenti prove:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prova tecnico-pratica ▪ Colloquio <p>Le prove permetteranno di verificare il possesso delle conoscenze e capacità che articolano le ADA della figura professionale di "Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria" (34 RRFP)</p>
CERTIFICAZIONE FINALE:	<p>Al termine del Percorso finalizzato al rilascio della qualifica di "Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria" (n. 34 del RRFP) è previsto un esame finale. L'ammissione all'esame finale è subordinata alla frequenza minima obbligatoria i partecipanti che abbiano frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo (del percorso formativo e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage) e all'ottenimento di un punteggio medio almeno sufficiente (60/100) nelle verifiche intermedie. A coloro che non dovessero superare l'esame verrà rilasciata una dichiarazione delle UF superate.</p>
RICONOSCIMENTO CREDITI:	<p>Il riconoscimento di crediti avviene, su espressa richiesta del partecipante, nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 988/2019 e s.m.i e ne rispetterà le modalità previste. La valutazione delle competenze al fine del loro riconoscimento quali crediti rispetto al percorso formativo sarà effettuata da apposita commissione sulla base della documentazione richiesta al candidato ed eventualmente integrata con colloquio e test scritto. Ogni allievo potrà richiedere il riconoscimento dei crediti compilando, in fase di iscrizione, un apposito modello predisposto dall'Agenzia e allegando la relativa documentazione attestante il possesso di tali competenze</p>

<p>MODALITA' DI ISCRIZIONE</p>	<p>A seguito della verifica del possesso dei requisiti di ingresso, l'iscrizione avverrà attraverso la compilazione dell'apposita scheda di iscrizione. Tale modello, debitamente compilato, dovrà essere inviata entro il 05.03.2026 con una delle seguenti modalità: e-mail: unico invio (no foto) a cescotpistoia@confesercenti.pistoia.it a mano: presso Cescot Pistoia Via Galvani n. 17 il Martedì e il Giovedì dalle ore 9,00 alle ore 17,30. La documentazione, trasmessa tramite posta elettronica, dovrà essere inviata in una unica mail in formato pdf (no foto) con all'oggetto: <u>iscrizione corso Pasticceria e Panetteria - progetto S.A.P.O.R.I.</u></p>
<p>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</p>	<p>Domanda di iscrizione scaricabile dal sito www.cescotpistoia.it o da richiedere all'indirizzo mail cescotpistoia@confesercenti.pistoia.it a cui allegare:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Copia del documento di identità e del codice fiscale in corso di validità ○ Iscrizione aggiornata o SAP (Scheda Anagrafica Professionale) dal Centro Impiego che attesti lo stato di disoccupazione o inattività ○ Curriculum Vitae redatto in formato europeo datato e firmato <p>Per i cittadini stranieri non comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • permesso di soggiorno in corso di validità; • eventuale attestazione linguistica della conoscenza della lingua italiana livello A2
<p>Scadenza delle iscrizioni</p>	<p>5 Marzo 2026 ore 13,00</p>
<p>Modalità di selezione degli iscritti</p>	<p>Qualora le domande superino di oltre il 20% il n. minimo, i soggetti attuatori procederanno alla selezione nel seguente modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analisi del curriculum; - Test di cultura generale; - Colloquio motivazionale individuale con rilevazione di motivazioni alla candidatura, attitudine al ruolo, effettiva disponibilità alla frequenza (presenza di altri impegni, possibilità di raggiungere la sede del corso, ecc.) <p>A parità di punteggio sarà data precedenza alla maggiore età. Il 60% dei posti sarà riservato a un'utenza femminile, il 10% a persone in condizione di disabilità, il 10% a cittadini stranieri.</p> <p>La prova di selezione si intende superata qualora il punteggio sia pari ad almeno 60 punti su 100 (60/100)</p>
<p>Informazioni:</p>	<p>c/o Cescot Pistoia srl, Via L. Galvani 17 Pistoia – 0573927727 cescotpistoia@confesercenti.pistoia.it. Orario sportello: il Martedì e il Giovedì dalle 9:00 alle 18:00.</p>
<p>Referente:</p>	<p>Dott.ssa Sara Lami e mail saralami@confesercenti.pistoia.it Tel.0573.927727-57 negli orari e nei giorni sopraindicati</p>