

OPERATORE PANETTIERE/PIZZAIOLO

PERCORSO FORMATIVO FINALIZZATO AL RILASCIO DEL CERTIFICATO DI COMPETENZE PER LE SEGUENTI ADA/UC:

- **PREPARAZIONE DI PRODOTTI PANARI, DOLCIARI, DA FORNO (UC 448),**
- **GESTIONE DEGLI ORDINI E STOCCAGGIO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI (UC 449)**

150 ore di aula + 70 ore di stage

Approvato con decreto Dirigenziale n. 15086 del 29/09/2017 – Codice progetto 189624

Athena Srl (cod. accreditamento AR0342)

Il corso è **interamente gratuito** in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014/2020 e rientra nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

UTENZA	<p>15 destinatari, con le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - DISOCCUPATI, INOCCUPATI O INATTIVI, iscritti a un CTI della regione Toscana ai sensi della normativa vigente -residenti o domiciliati in un Comune della Toscana; Titolo di studio: adempimento del diritto dovere o suo proscioglimento - se cittadini non Comunitari, possesso del regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa - se stranieri: conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune di Riferimento per le Lingue (certificato di competenze A2 lingua italiana o, in sua assenza, superamento del test di verifica).
OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> • Saper preparare le materie prime, le attrezzature, i macchinari, provvedere alla lavorazione di paste di base, dolci elaborati, prodotti panari e prodotti sostitutivi del pane in base alle diverse tipologie di prodotti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie (<i>performance attesa per la UC 448</i>). • Saper contribuire alla gestione degli ordini ed al ricevimento, controllo e stoccaggio, sia degli approvvigionamenti, che delle derrate alimentari, rispettando gli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa del comparto, in coerenza ai parametri e i criteri definiti dall'azienda (<i>performance attesa per la UC 449</i>).
CONTENUTI	<p>Igiene e sicurezza; Merceologia degli alimenti; Tecniche di preparazione prodotti da forno; Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari; Tecniche di gestione del magazzino; Stage</p>
CREDITI IN INGRESSO	Contestualmente all'iscrizione, gli allievi potranno richiedere il riconoscimento dei crediti, secondo le procedure previste dalla vigente normativa, solo per l'intera durata delle singole UF, che esonera l'allievo dalla frequenza delle stesse.
CERTIFICAZ. FINALI	Certificato di competenze
SERVIZI OFFERTI	<i>Orientamento in ingresso e bilancio di competenze; Assistenza personalizzata alla stesura del business plan; Accompagnamento e supporto per la costituzione d'impresa e l'accesso al credito.</i>
ISCRIZIONE E SCADENZA	<p>La domanda di iscrizione dovrà essere redatta su appositi moduli predisposti dalla Regione Toscana e disponibili presso la sede di Athena srl o scaricabili dal sito della Regione, <u>allegando obbligatoriamente</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> -fotocopia di un documento di identità -fotocopia dello stato di disoccupazione rilasciata dal CPI -CV aggiornato e firmato. -se stranieri: permesso di soggiorno (se dovuto) e certificato di competenze A2 lingua italiana (in sua assenza, il candidato sarà convocato da Athena srl per lo svolgimento del test di verifica). <p>Tali moduli dovranno pervenire presso la sede di Athena srl o presso Metaphora a mano, o per raccomandata a/r, o tramite email o pec</p> <p style="text-align: center;"><u>ENTRO E NON OLTRE IL 15/02/2019</u></p>
SELEZIONE PER AMMISSIONE	In caso il numero di idonei superi il numero di allievi massimo, sarà effettuata una selezione articolata sulle seguenti prove: prova scritta con questionario a risposta multipla, colloquio orale di verifica della motivazione e della possibilità di partecipazione all'intero percorso, esame del CV per attinenza formativa/lavorativa.
SEDE CORSO	ATHENA S.R.L., VIALE GIACOMO LEOPARDI, 31/C – 52025 MONTEVARCHI (AR)
INFORMAZIONI	<ul style="list-style-type: none"> • Athena, via Leopardi, 31/c Montevarchi (AR), da lunedì a venerdì: 9.00-13.00 e 14.00-18.00 tel: 055/981066 info@athenaformazione.it athenaformazione@pec.it

ESENTE DA TASSA D'AFFISSIONE ART.21 LETTERA G - D.L. N.507/93