



L'agenzia formativa **Cescot Pistoia srl** (accreditamento regionale n. PT0405) organizza, in virtù del "riconoscimento" concesso dalla Regione Toscana con decreto n. 18588 del 15/12/2017 il seguente corso di:

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

I SEGRETI DELL'ARTE PASTICCERA

UC 448 Preparazione di prodotti panari, dolciari da forno/ UC 452 Pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita

n. Allievi previsti: 15 allievi durata ore:220 (117 aula +103 stage)

Finalità dell'azione: Al termine del corso gli allievi saranno in grado di preparare le materie prime, le attrezzature, i macchinari e provvedere alla lavorazione di paste di base, dolci elaborati in base alle diverse tipologie di prodotti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

Possibili sbocchi occupazionali: nella piccola distribuzione le opportunità di carriera si orientano verso la libera professione, addetto semplice alla pasticceria di bar, forni o pasticcerie, mentre nella grande distribuzione verso il ruolo di caporeparto pasticceria o addetto alle vendite di pasticceria.

Struttura del percorso formativo: Il corso prevede 220 ore di formazione divise in giornate di 4/5 ore ciascuna con cadenza trisettimanale (Lun/Mart/Giov) in orario pomeridiano 15/19 a partire dal giorno 09/04/2018 al 13/09/2018.. Le unità formative previste sono: le materie prime e le tecniche di modellatura, la pasta sfoglia e i dolci con la crema, Le attrezzature tecniche di utilizzo per le varie tipologie di cottura, La pasticceria mignon, moderna, fresca e secca, La pasta per choux i dolci tipici e i dolci al cioccolato, normative igienico-sanitarie Haccp ed igiene degli alimenti, Sicurezza norme antinfortunistiche e dispositivi, La dotazioni della pasticceria, Stage

Sede del corso: Il corso si terrà presso l'aula didattica di CESCOT PISTOIA nella sede di Pistoia in Via Galvani,17 Zona Industriale Loc. S. Agostino oppure nella sede di Montecatini Terme (PT) in Via Ugo Foscolo,43/45.



Requisiti minimi di accesso e modalità di verifica: Il percorso è rivolto a giovani ed adulti che vogliono acquisire conoscenze e capacità sull'arte di produrre manufatti di pasticceria. A questi soggetti si richiede il seguente titolo di istruzione di 1 ciclo: diploma di scuola secondaria di primo ciclo, adempimento dell'obbligo di istruzione e possesso della certificazione di competenze di base per coloro che devono adempiere al diritto-dovere all'istruzione e formazione professionale, oppure obbligo scolastico con licenza elementare + esperienza lavorativa triennale. Come indicato già, titolo di istruzione di 1 ciclo: diploma di scuola secondaria di primo ciclo, adempimento dell'obbligo di istruzione e possesso della certificazione di competenze di base per coloro che devono adempiere al diritto-dovere all'istruzione e formazione professionale, oppure obbligo scolastico con licenza elementare + esperienza lavorativa triennale.

Modalità riconoscimento crediti: L'agenzia formativa potrà riconoscere i crediti a chi farà esplicita richiesta in ingresso al percorso. Il candidato dovrà in tal caso presentare curriculum vitae in formato europeo in fase di iscrizione con allegato documenti attestanti titoli di studio, attività lavorativa altri percorsi formativi svolti. E' riconoscibile al max il 50% delle ore del percorso formativo.

Verifica intermedia del percorso e modalità di svolgimento: Al conclusione delle varie Unità Formative (UF), saranno verificati gli obiettivi formativi mediante una prova scritta attraverso un test a risposta multipla.

Prove finali: Al termine delle attività formative in aula e di stage verrà organizzata una prova di esame, con una commissione esterna, finalizzata a valutare e certificare le competenze acquisite. Saranno ammessi agli esami finali coloro che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore del percorso formativo e almeno il 50% delle ore di stage. *L'ammissione all'esame è subordinata, oltre alla frequenza, anche al raggiungimento di un punteggio minimo relativo alla valutazione intermedia del percorso che deve essere di almeno 60/100.* Le prove di valutazione, proposte dal responsabile interno dei processi di valutazione dell'organismo formativo saranno: test scritto, prova tecnico-pratica e colloquio orale

Tipologia della certificazione finale: A coloro che avranno frequentato almeno il 70% delle ore del percorso e che avranno inoltre sostenuto l'esame finale con esito positivo, verrà rilasciato il **certificazione delle competenze** acquisite delle relative alla ADA. UC 448 Preparazione di prodotti panari, dolciari da forno/ UC 452 Pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita

Costo individuale per la frequenza: € 1200,00. La quota comprende: iscrizione e frequenza al corso, verifiche intermedie, rilascio certificazioni finali, materiale didattico ad uso individuale e collettivo, assicurazione contro gli infortuni e rischi civili contro terzi.

Modalità di pagamento: contanti, assegno, POS, bonifico bancario presso gli uffici Cescot Pistoia - Segreteria Amministrativa.

Modalità Di Recesso: È possibile rinunciare all'iscrizione entro e non oltre il 7° giorno precedente la data effettiva di inizio del corso comunicando la decisione del recesso per iscritto o via fax allo 0573099959, oppure via posta per raccomandata con ricevuta di ritorno. In tal caso la quota di iscrizione versata verrà trattenuta dal CESCOT a titolo di rimborso spese ai sensi dell'art. 2237 del Codice Civile. Qualora invece la comunicazione di recesso avvenga dopo tale termine oppure avvenga di fatto per la mancata presenza al corso, sarà comunque dovuto l'intero importo. La penale non può essere imposta se l'agenzia formativa è in difetto.

Iscrizioni: Le domande di iscrizione, redatte su appositi moduli scaricabili dal sito www.cescot.pistoia.it e reperibili c/o Cescot Pistoia srl Via Galvani 17 Pistoia, debitamente compilate e corredate di copia del documento di identità potranno essere presentate:

- A mano c/o Agenzia formativa Cescot srl Pistoia, Via Galvani 17 Pistoia dalle 9.00 alle 12.30 dal lunedì al venerdì
- Per e-mail a cescotpistoia@confesercenti.pistoia.it entro e non oltre la data di scadenza delle iscrizioni
- Tramite raccomandata a/r indirizzata a Cescot Pistoia srl Via Galvani 17 Pistoia (non fara' fede il timbro postale)
- Tramite fax al numero 0573099959

In caso di invio tramite posta o tramite fax il mittente dovrà accertarsi dell'avvenuta ricezione da parte dell'Agenzia.

Il termine di iscrizione al Corso si intende prorogato fino al raggiungimento del numero degli allievi previsti E' fatta salva la facoltà della Agenzia, qualora non si raggiungesse il numero di allievi minimo previsto, di non dare avvio all'attività.

Nel caso di revoca del riconoscimento da parte dell'UTR il partecipante al corso può recedere dal contratto e ottenere la restituzione della somma versata (DGR 106/2016)

Informazioni: c/o Cescot Pistoia srl, Via Galvani 17 Pistoia 0573/927727 oppure 0573/927726 dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12.30 chiedendo della referente del corso Dott.ssa Gessica Magini.

Modalità di selezione/ammissione: Verranno ammesse le domande di iscrizione che avranno le caratteristiche richieste nei requisiti minimi di accesso, nel numero di non oltre le 15 domande. Nel caso di superamento del numero massimo previsto si attuerà una selezione dei partecipanti tramite criteri oggettivi di valutazione.

COMUNICAZIONI: Tutti gli iscritti saranno avvertiti telefonicamente in tempo utile, per tutte le comunicazioni inerenti l'attività