



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: Il percorso fornirà competenze professionali per operare nel settore pasticceria. Il soggetto in uscita dal percorso sarà in grado di applicare le tecniche più appropriate per la preparazione di paste di base e prodotti dolciari utilizzando strumenti e attrezzature, che successivamente deve pulire e sanificare. Si occupa anche della vendita di tali prodotti al cliente sia presso il punto vendita che attraverso strumenti digitali.

Possibili sbocchi occupazionali: Al termine del corso i partecipanti potranno aprire una pasticceria propria, lavorare in un laboratorio artigianale, trovare un impiego presso ristoranti, catene alberghiere e navi da crociera.

Struttura del percorso formativo: Il corso prevede 220 ore di formazione divise in 117 ore di aula- laboratorio e 103 di stage. Le lezioni in laboratorio saranno organizzate in giornate di 4/5 ore ciascuna, prevalentemente in orario pomeridiano. 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 ed igiene degli alimenti, Sicurezza norme antinfortunistiche e dispositivi, La dotazioni della pasticceria, la percentuale dell'obbligo di frequenza è del 70% sul totale del corso e di almeno il 50% nello stage.

Sede di svolgimento del corso: Il corso si terrà presso la sede di nella sede di Pistoia Via Galvani 17 e di Montecatini Terme (PT).

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. Ai cittadini stranieri è richiesta un livello di conoscenza della lingua italiana orale e scritta non inferiore al livello A2 e tale conoscenza sarà verificata con un test di ingresso.

Modalità riconoscimento crediti: E' previsto il riconoscimento crediti ai sensi della **DGR988/2019 e s.m.i.** 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.

Prove finali e Modalità di svolgimento: Alla conclusione delle varie Unità Formative (UF), saranno verificati gli obiettivi formativi mediante una prova scritta (un test a risposta multipla) e mediante una prova pratica di laboratorio laddove previsto. 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 rispetto gli obblighi di frequenza (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: dopo il superamento dell'esame finale, 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: Iva, verifiche intermedie, materiale didattico, collettivo, attrezzature, assicurazione contro gli infortuni e rischi civili contro terzi ed infine comprende gli esami finali che hanno un costo di euro 150,00. Al momento dell'iscrizione si richiede il 30% di acconto.

Modalità di pagamento: contanti con ricevuta, assegno, POS, presso gli uffici di Cescot Pistoia oppure bonifico bancario IBAN IT34X010301380800000224762 Monte dei paschi Ag. N.7 intestato a Cescot Pistoia srl. .

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 via mail all'indirizzo cescotpistoia@confesercenti.pistoia.it; pec all'indirizzo cescotpistoia@pec.it 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, debitamente compilate redatte su appositi moduli dovranno essere presentate all'ufficio dell'agenzia formativa Cescot srl Pistoia, Via Galvani 17 Pistoia dalle 9.00 alle 12.30 dal lunedì al venerdì entro la data di scadenza reperibili sul catalogo dell'offerta formativa al seguente link <https://servizi.toscana.it/RT/catalogo-formativo/#/catalogo/ricerca>.

I moduli per l'iscrizione si possono trovare presso la sede dell'agenzia formativa indicata sopra oppure sul sito: www.cescot.pistoia.it oppure presso la sede dell'Agenzia Formativa indicata sopra oppure sul seguente sito internet: 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.

Le domande d'iscrizione possono essere consegnata a mano, o inviate per posta accompagnate dalla fotocopia del documento di identità e/o permesso di soggiorno. Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo all'agenzia formativa CESCOT PISTOIA entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.

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 1580/2019)

Informazioni: c/o Cescot Pistoia srl, Via Galvani 17 Pistoia 0573/927727 dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 13,00

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 e secondo le normative vigenti.