

## IM.PA.S.TI.

### Imparare a PANificare Sviluppando le Tipicità del territorio

Percorso per "Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria (34)" approvato con DD 2234 del 22/02/2017 e realizzato dall'agenzia formativa **SO.GE.SE.TER. Srl** (cod. accr. Regionale LU0466) in partenariato con **Cescot Toscana Nord srl** (cod. accr. Regionale P10414), **SO.GE.S.A. 2000 Srl** (cod. Accr. Regionale LU0380) e **Sophia Scarl** (cod. accr. Regionale PO0375)

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014/2020

<b>ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</b>	<p>Il percorso formativo è finalizzato al conseguimento della qualifica di "Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria (34)" e avrà una <b>durata complessiva di 900 ore</b>, di cui <b>320 di stage</b>, <b>254 di aula</b>, <b>296 di laboratorio</b> e <b>30 di accompagnamento</b>. Il percorso è articolato in 15 unità formative: sicurezza sui luoghi di lavoro, formazione per addetti settore alimentare, informatica, lingua inglese, gestione degli ordini e dei fornitori, sistemi e metodi di stoccaggio e immagazzinamento, merceologia degli alimenti, tecniche di lavorazione per prodotti dolciari, panari e della pizza, pulizia e manutenzione, merchandising spazio vendita, processo di vendita, operazioni di cassa, stage.</p> <p><b>Periodo di svolgimento:</b> settembre 2017-maggio 2018</p> <p><b>Sede di svolgimento:</b> Confcommercio Lucca, via Fillungo n. 121; So.ge.s.a. 2000 srl, viale C. Castracani – trav.IV – n. 84 – fraz. Arancio (LU); c/o laboratorio Satura, via Nazario Sauro 513, Lucca</p> <p><b>Sbocchi occupazionali:</b> aziende dalla pasticceria e della panificazione dell'Area Territoriale della Piana di Lucca</p>
<b>REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</b>	<p>Il corso è rivolto a n. <b>15 soggetti di cui 8 donne</b> maggiorenni aventi le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· essere disoccupati, inoccupati, inattivi iscritti a uno dei Centri per l'Impiego della Regione Toscana;</li> <li>· essere residenti o domiciliati in un comune della regione Toscana; se cittadini non comunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa</li> </ul>
<b>SELEZIONE</b>	<p>Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili, verrà realizzata in data <b>24/07/2017</b> attraverso: <u>somministrazione di un test scritto attitudinale</u>, realizzazione di un <u>colloquio di verifica</u> della motivazione. Al termine di tutte le attività di valutazione verrà predisposta una graduatoria. Per i candidati stranieri le competenze linguistiche non certificate verranno verificate preliminarmente alla selezione attraverso una prova in ingresso. Eventuali crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi nel rispetto della DGR 532/09 e sm.i</p>
<b>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SO.GE.SE.TER. S.R.L., Via Fillungo 121, Lucca, dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 17.30 – tel. 0583/473126 Andrea Giammattei/tel. 0583/473161 Sara Panattoni – <a href="mailto:sogeseter@confcommercio.lu.it">sogeseter@confcommercio.lu.it</a></b></li> <li>• <b>CESCOT TOSCANA NORD S.R.L., Via delle Tagliate 130, Lucca, dal lunedì al venerdì (escluso martedì) dalle 09.00 alle 13.00 e – tel. 0583/43281 Martina Sbragia - <a href="mailto:cescotlu@confesercentitoscananord.it">cescotlu@confesercentitoscananord.it</a></b></li> </ul> <p>Le domande di iscrizione potranno essere presentate <b>dal giorno 22/06/2017 al giorno 21/07/2017, entro e non oltre le ore 13.00 del 21/07/2017</b> nelle seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>a mano</b> presso gli uffici e negli orari indicati</li> <li>• <b>via Raccomandata A/R</b> all'indirizzo: So.ge.se.ter. Srl, via Fillungo n. 121, 55100 Lucca</li> <li>• <b>via fax</b> al numero 0583/48587 (assicurarsi dell'avvenuta ricezione)</li> </ul> <p><b>Non fa fede il timbro postale.</b></p> <p>Documenti necessari per l'iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Domanda d'iscrizione su format regionale (scaricabile dal sito <a href="http://www.sogeseter.com">www.sogeseter.com</a>)</li> <li>• Avviso di convocazione per la selezione controfirmata per presa visione (scaricabile con la domanda)</li> <li>• Copia documento d'identità in corso di validità</li> <li>• Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari)</li> <li>• Documentazione attestante l'iscrizione al CPI</li> </ul>
<b>INDICAZIONI SULLA FREQUENZA DEL PERCORSO</b>	<p>Il corso è <b>gratuito</b> e la <b>frequenza è obbligatoria</b> per il <b>70% delle ore complessive del corso</b> e per almeno il <b>50% delle ore di stage</b>.</p>
<b>CERTIFICAZIONE FINALE</b>	<p>Attestazione di <b>qualifica regionale</b> per "Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria (34)" a seguito del superamento dell'<b>esame finale</b></p>