

Formaimpresa S.u.r.l. accreditamento regionale n° OF0230 in partenariato con Cescot Firenze Srl accreditamento regionale n° OF0205, Scuola Italiana Turismo S.r.l. accreditamento regionale n° OF0089, I.F.O.A. - Istituto Formazione Operatori Aziendali accreditamento regionale n° OF0184, Fism Formazione Soc. Coop. A.r.l. accreditamento regionale n° OF0056, Qualitas Forum S.r.l. accreditamento regionale n° OF 0340 a seguito dell'approvazione da parte della Regione Toscana con D.D. n. 26088 del 29/12/2022, organizza il seguente corso formativo:

CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL

AVVISO RESKILLING PROGETTI FORMATIVI DI RIQUALIFICAZIONE

ZONA TERRITORIALE: FIRENZE

SETTORE COMMERCIO/TERZIARIO

DENOMINAZIONE CORSO: Addetto all'allestimento del laboratorio e alla produzione e vendita del gelato (495)

Codice Progetto 9010646, n. edizioni 1

Matricola 20232A90330

DESTINATARI: N. da 8 a 11 ALLIEVI

Il corso è promosso nell'ambito di GiovaniSì, il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:

La figura professionale in uscita deve essere in grado di occuparsi di produrre gelati e prodotti da gelateria, operando sull'intero processo di lavorazione, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge lavorazioni sia di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari professionali. In base alle ricette, miscela, pastorizza, omogeneizza gli ingredienti ed effettua una corretta maturazione, gelatura ed indurimento del prodotto, applicando tecniche specifiche. Si occupa anche della vendita del prodotto agli esercizi commerciali o della sua somministrazione direttamente al cliente finale. In tutte le sue attività spesso fa ricorso all'utilizzo di strumenti.

La presente attività è finalizzata all'acquisizione dell'attestato di qualifica relativo alla figura professionale di "Addetto all'allestimento del laboratorio e alla produzione e vendita del gelato (495)" LIV.3.

Unità Formative:

Informatica n. 16 ore

Normativa Igienico sanitaria haccp qualità e sicurezza n. 24 ore

Regole e tecniche di allestimento e rifornimento n. 40 ore

Tecniche di vendita n. 45 ore

Operazioni di riscossione n. 17 ore

Principi della customer satisfaction n. 8 ore

Conservazione e stoccaggio delle materie prime n. 30 ore

Gestione degli ordini n. 21 ore

Merceologia alimentare n. 8 ore

La produzione del gelato n. 170 ore

Pulizia e manutenzione n. 54 ore

DigComp n. 30 ore

Stage n. 437 ore

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA: Il corso prevede n° 900 ore di cui aula 463 e n° 437 ore di stage in aziende del settore.

Le lezioni si svolgeranno indicativamente in orario 9.00/13.00 – 14.00/18.00 dal lunedì al giovedì, venerdì 9.00/13.00.

La percentuale di frequenza obbligatoria è 70% di cui il 50% stage.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI:

ADA: 450 – Allestimento e rifornimento del banco e del locale adibito alla vendita. Conoscenze: Elementi di

merchandising e di marketing per individuare soluzioni promozionali di allestimento adeguate alle richieste del Cliente e in linea con le esigenze del mercato.

Capacità: Aggiornarsi su tendenze del mercato ed esigenze della clientela per operare scelte di immagine a fronte di una strategia promozionale adeguata; allestire il banco vendita marketing e scelte promozionali.

ADA: 451 – Cura del processo di vendita. Conoscenze: Nozioni di marketing e tecniche di vendita per scegliere strategie efficaci rispetto all'obiettivo di vendita. Principi della comunicazione per fornire informazioni utilizzando stili comunicativi e strategie adeguati al contesto. Capacità: Allestire il banco vendita e quello a libero servizio secondo i principi di merchandising, marketing e le scelte promozionali dell'azienda, utilizzando tecniche decorative per guarnire i prodotti predisponendo basi ed alzate.

ADA: 449 - Gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti. Conoscenze: Sistemi e metodi di immagazzinamento e stoccaggio per l'ottimizzazione dell'efficacia del processo. Metodi e supporti informatici per la gestione degli ordini e dei fornitori. Capacità: Controllare la merce decodificando le etichette alimentari e controllando lo stato di conservazione, la qualità e la quantità nel rispetto degli ordini effettuati.

ADA 2115 - Produzione di gelati. Conoscenze: Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro. Capacità: Utilizzare strumenti di dosaggio delle materie prime alimentari per la produzione del gelato.

ADA 452 - Pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita. Conoscenze: Caratteristiche delle attrezzature e dei macchinari per quanto riguarda le

opportune procedure. Capacità: Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature per la lavorazione secondo la normativa igienico sanitaria e i parametri definiti dall'azienda da seguire per la relativa pulizia.

ADA: 2114- Realizzazione della gelatura. Conoscenze: Standard di qualità dei prodotti alimentari per una corretta conservazione. Capacità: Applicare modalità di regolazione del processo di mantecazione del gelato.

POSSIBILI SBocchi OCCUPAZIONALI:

Il corso ha l'obiettivo di dare un'opportunità reale di crescita formativa finalizzata all'inserimento nel mondo del lavoro. La figura professionale si occupa di produrre gelati e prodotti da gelateria, operando sull'intero processo di lavorazione, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge lavorazioni sia di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari professionali. In base alle ricette, miscela, pastorizza, omogeneizza gli ingredienti ed effettua una corretta maturazione, gelatura ed indurimento del prodotto, applicando tecniche specifiche. Si occupa anche della vendita del prodotto agli esercizi commerciali o della sua somministrazione direttamente al cliente finale. Pertanto, è necessario possedere le competenze digitali di base per comunicare efficacemente, coordinare i progetti ed essere in grado di risolvere problemi complessi attraverso un utilizzo consapevole degli strumenti digitali.

BENEFICIARI DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Beneficiari di ammortizzatori sociali in costanza di rapporto di lavoro: le specifiche categorie di lavoratori sono individuate dalla Legge di Bilancio 2022 (legge n. 234/2021, art. 1, comma 200);
- Beneficiari di ammortizzatori sociali in assenza di rapporto di lavoro: disoccupati percettori di NASPI o DIS-COLL;
- Beneficiari di sostegno al reddito di natura assistenziale: percettori del Reddito di cittadinanza;
- Lavoratori fragili o vulnerabili: giovani NEET (meno di 30 anni), donne in condizioni di svantaggio, persone con disabilità, lavoratori maturi (55 anni e oltre);
- Disoccupati senza sostegno al reddito: disoccupati da almeno sei mesi, altri lavoratori con minori opportunità occupazionali (giovani e donne, anche non in condizioni di fragilità), lavoratori autonomi che cessano l'attività o con redditi molto bassi;
- Lavoratori con redditi molto bassi (i cosiddetti working poor): il cui reddito da lavoro dipendente o autonomo sia inferiore alla soglia dell'incapienza secondo la disciplina fiscale.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO COME DA NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

Compimento del 16° anno di età e assolvimento dell'obbligo di istruzione e formazione (qualifica triennale leFP) oppure compimento del 18° anno di età. Per gli stranieri si richiede la conoscenza della lingua italiana Livello A2 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue.

RICONOSCIMENTO CREDITI:

E' ammessa su istanza dei candidati il riconoscimento dei crediti in ingresso secondo le modalità e procedure di cui alla DGR 251/2023 "Disciplinare per l'attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal Regolamento in esecuzione dalla L.R. 32/2002.

INDENNITÀ DI FREQUENZA: Per la partecipazione ai percorsi è prevista una specifica indennità ai soggetti disoccupati over 55 anni (coloro che al momento dell'iscrizione ai percorsi hanno compiuto 55 anni). Sono in ogni caso esclusi dall'indennità i percettori di reddito di cittadinanza, i beneficiari di ammortizzatori sociali a seguito di disoccupazione involontaria o in costanza di rapporto di lavoro ai sensi della normativa vigente. Tale indennità, erogata ai partecipanti aventi diritto al termine del progetto, è pari ad € 3,50 euro/corso (calcolata sulle sole ore di aula e FAD sincrona) a titolo di indennità di frequenza. L'indennità di frequenza è corrisposta solo a chi ha ottenuto l'attestazione finale prevista dal percorso frequentato, per il solo primo percorso frequentato, nel limite massimo di euro € 250 Reskilling ed in ogni caso nella misura resa possibile dall'importo disponibile. L'indennità sarà corrisposta al momento in cui i

percorsi del catalogo saranno conclusi e sarà determinata la platea degli aventi diritto; questo potrà avvenire anche a distanza di tempo dal termine del corso.

ENTE ESECUTORE E SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO:

Formaimpresa S.u.r.l.

Aula didattica (Piazza P. Annigoni, 9/d - 50122 Firenze)

Laboratorio (Piazza Pier Vettori 8/10 - 50143 Firenze)

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:

Prova tecnico pratica e colloquio alla presenza di una commissione per ciascuna ADA/UC.

CERTIFICAZIONE FINALE:

Al positivo superamento dell'esame finale verrà rilasciato un attestato di qualifica professionale in Addetto all'allestimento del laboratorio e alla produzione e vendita di gelato (495).

Nel caso di non superamento dell'esame finale per ciascuna delle ADA/UC facenti parte della figura professionale sarà rilasciata un attestato di certificazione delle competenze per quelle ADA/UC in cui si è raggiunto il punteggio di almeno 60/100 della valutazione. Nel caso di interruzione del percorso formativo verrà rilasciata una dichiarazione degli apprendimenti attestante gli obiettivi di apprendimento acquisiti. E' inoltre prevista una specifica dichiarazione degli apprendimenti relativi alla UF DigComp.

INFORMAZIONI: il corso è finanziato con i fondi del PNRR, tramite il programma GOL.

ISCRIZIONI

Fase 1 - ACCESSO AL PROGRAMMA GOL: coloro che sono interessati ad iscriversi al corso debbono effettuare l'iscrizione al programma GOL esclusivamente presso i Centri per l'Impiego del territorio toscano (<https://www.regione.toscana.it/-/recapiti-e-orari-degli-uffici-sul-territorio>). Presso il Centro per l'Impiego prescelto ogni beneficiario sarà indirizzato verso uno specifico percorso sulla base degli esiti dell'orientamento. Qualora indirizzato verso le misure 2 Upskilling e 3 Reskilling, il beneficiario potrà iscriversi ad un corso di formazione, rispettivamente di Upskilling (aggiornamento) o Reskilling (riqualificazione), passando pertanto alla fase 2 descritta di seguito.

Fase 2 - ISCRIZIONI AL CORSO: nella fase due il beneficiario potrà iscriversi al corso presente nelle misure 2 Upskilling o 3 Reskilling verso le quali è stato indirizzato. Per l'effettuazione della fase 2 il beneficiario potrà recarsi presso un Centro per l'Impiego o presso un'Agenzia per il lavoro. (https://www.regione.toscana.it/documents/10180/22570120/Elenco%20Agenzia%20approvate%2016_gennaio_2023/d65c389a-a6d7-6fbd-b577-88657897b566).