

AMBIENTE IMPRESA accreditamento regionale n OF0211 in partenariato con  
PROFORMA accreditamento regionale n. OF0098 e PEGASO NETWORK accreditamento regionale n. OF0233 e Scuola professionale Edile e CPT di  
Firenze accreditamento regionale n OF 0189 e CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE DON GIULIO FACIBENI accreditamento regionale n OF0222  
e ACCADEMIA DEL MAGGIO MUSICALE FIORENTINO accreditamento regionale n OF0175  
a seguito dell'approvazione da parte della Regione Toscana con D.D. n. 1993 del 01/02/2023, organizza il seguente corso formativo :

## CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL

### AVVISO UPSKILLING PROGETTI FORMATIVI DI AGGIORNAMENTO

#### ZONA TERRITORIALE: FIRENZE

#### TIPOLOGIA: Formazione specialistica e competenze trasversali

### DENOMINAZIONE CORSO

## Preparazione di prodotti della Panificazione

Codice Progetto 9010863, n. edizioni 1 Matricola 20232A90386

DESTINATARI: N. da 8 a 11 ALLIEVI

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

#### DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:

Il percorso formativo si configura come un aggiornamento di breve durata e dai contenuti e dalle finalita' professionalizzanti sulle mansioni principali della preparazione di prodotti della Panificazione attraverso l'insegnamento di:

- Le farine - I metodi d'impastamento - Le materie prime, caratteristiche chimiche ed organolettiche - La lievitazione
- Esecuzione pratica di diverse tipologie di PANE COMUNE:
- Esecuzione pratica di diverse tipologie di PANE REGIONALE:
- Esecuzione pratica di GRISSINI TRADIZIONALI e SPECIALI E -
- Altri prodotti da FORNO: Grissini stirati a mano, con farina di mais, Taralli pugliesi
- Esecuzione pratica di diverse tipologie di FOCACCE

#### Unita' Formative

1. Materie prime, farine e lieviti	4 ore
2. Panificazione	18 ore
3. Grissini e focacce	4 ore
4. Competenze relazionali e gestionali	4 ore
Totale percorso 30 ore	

Per i cittadini stranieri e' indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo

#### STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:

Il corso prevede n°30 ore di aula. Le lezioni potranno svolgersi in un orario compreso tra le 9.00 e le 13.00 e le 14.00 e le 18.00 dal lunedì al venerdì (verra' trasmesso il calendario didattico dettagliato ad avvio attivita')

La percentuale di frequenza obbligatoria e' 70% (di cui il 50% sullo stage)

#### COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI:

Le competenze professionali previste in uscita al percorso formativo sono: selezionare le materie prime in base alle ricette e/o le schede - tecniche di produzione, pesandole, miscelandole e predisponendo le macchine per l'impasto - Lavorare la pasta lievitata spezzandola e modellandola con rapidita' e precisione - Preparare gli impasti in stampi/forme/teglie per la cottura nel rispetto dei tempi previsti dalle ricette

#### POSSIBILI SBocchi OCCUPAZIONALI:

Il percorso punta a fornire competenze e conoscenze trasversali e specifiche affinche' il soggetto formato sia in grado di lavorare nel settore della Panificazione.

#### 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 IeFP) oppure compimento del 18° anno di età'.

#### **RICONOSCIMENTO CREDITI:**

Data la brevità dei percorsi e il carattere fortemente professionalizzante non sarà previsto il riconoscimento dei crediti formativi. Eventuali richieste degli interessati corredate da evidenze documentali saranno valutate secondo la normativa di settore.

**INDENNITA' DI FREQUENZA:** Per la partecipazione ai percorsi e' prevista una specifica indennita' ai soggetti disoccupati over 55 anni (coloro che al momento dell'iscrizione ai percorsi hanno compiuto 55 anni). Sono in ogni caso esclusi dall'indennita' 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 indennita', erogata ai partecipanti aventi diritto al termine del progetto, e' pari ad € 3,50 euro/corso (calcolata sulle sole ore di aula e FAD sincrona) a titolo di indennita' di frequenza. L'indennita' di frequenza e' corrisposta solo a chi ha ottenuto l'attestazione finale prevista dal percorso frequentato, per il solo primo percorso frequentato, nel limite massimo di euro € 100 UPskilling ed in ogni caso nella misura resa possibile dall'importo disponibile. L'indennita' sara' corrisposta al momento in cui i percorsi del catalogo saranno conclusi e sara' determinata la platea degli aventi diritto; questo potra' avvenire anche a distanza di tempo dal termine del corso.

#### **ENTE ESECUTORE E SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO:**

CFP don FACIBENI

Le attività formative si svolgeranno presso i locali del CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE don Giulio FACIBENI, in via d. Facibeni 13 FIRENZE

#### **PROVE FINALI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO (se previste):**

A fine percorso è prevista una prova pratica di verifica delle competenze acquisite.

Gli allievi prepareranno due prodotti di panificazione a scelta del docente. Dovranno preparare la lista degli ingredienti con le quantità, fare l'approvvigionamento, la realizzazione del piatto e l'impiattamento. Avranno a disposizione 5 ore.

La prova verrà valutata da una commissione formata dal Docente di riferimento, il Valutatore degli apprendimenti e il direttore. Per la valutazione la commissione avrà a disposizione una griglia che definisce indicatori e descrittori della prova. La prova prevista sarà considerata superata se il punteggio totale conseguito, sulla base di una attribuzione di peso per ciascun indicatore di valutazione, sia pari o superiore a 60/100

#### **CERTIFICAZIONE FINALE:**

Al termine del percorso formativo sarà rilasciata una Dichiarazione degli apprendimenti attestante gli obiettivi di apprendimenti acquisiti.

**INFORMAZIONI:** il corso e' 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-erari-degli-uffici-sul-territorio>). Presso il Centro per l'Impiego prescelto ogni beneficiario sara' indirizzato verso uno specifico percorso sulla base degli esiti dell'orientamento. Qualora indirizzato verso le misure 2 Upskilling e 3 Reskilling, il beneficiario potra' 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 potra' iscriversi al corso presente nelle misure 2 Upskilling o 3 Reskilling verso le quali e' stato indirizzato. Per l'effettuazione della fase 2 il beneficiario potra' 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](https://www.regione.toscana.it/documents/10180/22570120/Elenco%20Agenzia%20approvate%2016_gennaio_2023/d65c389a-a6d7-6fbd-b577-88657897b566)).