

La Regione Toscana e l'agenzia formativa Omnia Scrl (Codice accreditamento regionale PT0210), capofila di ATI con Cescot Prato Srl (Codice accreditamento regionale n. PO0377), Confcommercio Imprese per l'Italia Province di Pistoia e Prato e l'azienda il Capriolo Srl, in attuazione del Decreto Dirigenziale n.18335 del 31/10/2018, informano che sarà attivato il Progetto:

S.M.I.L.E. Percorsi formativi per la riconversione professionale Codice 236842

OBIETTIVI DEL PROGETTO: Il progetto S.M.I.L.E. si pone l'obiettivo di accrescere le competenze degli utenti adeguandole al mercato del lavoro e di facilitare l'inserimento lavorativo di adulti over 40 anni attraverso n. 4 corsi di formazione afferenti ad ADA di figure del repertorio regionale ed a profili dovuti per legge.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO AI CORSI:

- disoccupati, inoccupati, inattivi iscritti ad uno dei centri per l'impiego della regione Toscana
- Titolo di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività di riferimento (pubblici esercizi)
- Età over 40 anni
- essere residenti o domiciliati in un comune della Regione Toscana
- se cittadini non comunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consenta attività lavorativa, se stranieri (comunitari e extra comunitari) possesso della certificazione attestante la conoscenza della lingua italiana Livello A2. Per gli iscritti stranieri (comunitari ed extracomunitari) - privi di qualsiasi certificazione attestante la conoscenza della lingua italiana di livello A2 - sarà effettuato un test preliminare di ammissibilità per accertare il livello di conoscenza della lingua italiana. Il 60% dei posti sarà riservato alle donne.

Il progetto si struttura in 4 corsi di formazione di certificazione delle competenze e 4 corsi collegati ad un profilo regionale dovuto per legge:

1-Corso -TECNICHE DI PREPARAZIONE DI DOLCI PER LA PASTICCERIA E LA RISTORAZIONE

N. 10 POSTI DISPONIBILI (di cui il 60% dei posti riservati a donne)

DURATA DEL CORSO: 220 ore, articolate in 150 ore di aula e 70 ore di stage.

Finalità. Obiettivi e sbocchi occupazionali: Il corso si pone l'obiettivo di trasmettere le conoscenze e capacità necessarie per preparare prodotti dolciari per la pasticceria e la ristorazione.

Contenuti: Le tematiche affrontate saranno le seguenti:

-Orientamento 30 ore-Materie prime 12 ore-Tecniche di preparazione impasti, creme e farciture 18 ore-Tecniche di cottura 16 ore-Tecniche di decorazione e presentazione 16 ore-Carta dei dessert 18 ore-Strategie digitali e lingua inglese 40 ore-Stage 70 ore.

Periodo di svolgimento: Aprile-Giugno 2019. **Sede di svolgimento:** presso la sede dell'agenzia formativa Omnia scrl Via Valentini, 7 Prato. Lo stage si svolgerà presso le aziende della provincia di Prato.

Termine iscrizione: 19/04/2019 alle ore 12.00. Convocazione selezione: Tutti gli iscritti al corso devono presentarsi entrambi i giorni **23 e 24 APRILE 2019** alle ore 9.00 presso l'Agenzia Formativa Omnia Scrl Via Valentini, 7 Prato per l'eventuale selezione. La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.

Certificazione finale: A seguito del superamento dell'esame finale sarà rilasciato un certificato di competenze relativo alle ADA UC 2069 Progettazione delle ricette e della carta dei dessert e l'ADA UC 2068 Realizzazione del prodotto finito della figura regionale di Tecnico della lavorazione e produzione di pasticceria e prodotti dolci da forno (482).

Corso FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITÀ ALIMENTARI COMPLESSE durata 12 ore

Certificazione finale: attestato di frequenza

2- Corso TECNICHE DI PREPARAZIONE DI PRODOTTI PANARI:PIZZA E FOCACCIA

N. 10 POSTI DISPONIBILI (di cui il 60% dei posti riservati a donne)

DURATA DEL CORSO: 220 ore, articolate in 150 ore di aula e 70 ore di stage.

Finalità. Obiettivi e sbocchi occupazionali: Il corso si pone l'obiettivo di trasmettere le conoscenze e capacità per preparare dei prodotti panari come pizze e focaccia.

Contenuti: Le tematiche affrontate saranno le seguenti:

-Orientamento 30 ore-Macchinari e strumentazioni 12 ore- Tecniche di cottura 24 ore-Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro 12 ore-Materie prime 8 ore-Gli impasti 24 ore-Strategie digitali e lingua inglese 40 ore-Stage 70 ore.

Periodo di svolgimento: maggio 2019-settembre 2019. **Sede di svolgimento:** presso la sede dell'agenzia formativa Cescot Prato Srl Via Pomeria71/B . Lo stage si svolgerà presso le aziende della provincia di Prato.

Termine iscrizione: 12/04/2019 alle ore 12.00. Convocazione selezione: Tutti gli iscritti al corso devono presentarsi entrambi i giorni **15-16 aprile 2019** alle ore 9.00 presso l'Agenzia Formativa Cescot Prato Srl Via Pomeria 71/B Prato per l'eventuale selezione. La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.

Certificazione finale: A seguito del superamento dell'esame finale sarà rilasciato un certificato di competenze relativo alle ADA UC 2067 cottura dei prodotti da forno/di panificazione e l'ADA UC 2066 Lavorazione e trattamento degli impasti della figura regionale di Tecnico della lavorazione e produzione di pasticceria e prodotti dolci da forno (482).

Corso FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITÀ ALIMENTARI COMPLESSE durata 12 ore

Certificazione finale: attestato di frequenza

3- Corso ESPERTO IN CUCINA CREATIVA

N. 10 POSTI DISPONIBILI (di cui il 60% dei posti riservati a donne)

DURATA DEL CORSO: 220 ore, articolate in 150 ore di aula e 70 ore di stage.

Finalità. Obiettivi e sbocchi occupazionali: Il corso si pone l'obiettivo di trasmettere le conoscenze e capacità necessarie per predisporre menù di cucina creativa.

Contenuti: Le tematiche affrontate saranno le seguenti:

-Orientamento 30 ore-Le materie prime 10 ore-Igiene e sicurezza alimentare 12 ore-Food cost e gestione del servizio di cucina 50 ore-Tecniche di presentazione 8 ore-Strategie digitali e lingua inglese 40 ore-Stage 70 ore.

Periodo di svolgimento: Maggio 2019-settembre 2019. **Sede di svolgimento:** presso la sede dell'agenzia formativa Omnia scrl Via Valentini, 7 Prato. Lo stage

si svolgerà presso le aziende della provincia di Prato.

Termine iscrizione: 07/05/2019 alle ore 12.00. Convocazione selezione: Tutti gli iscritti al corso devono presentarsi entrambi i giorni **9-10 maggio 2019 alle ore 9.00** presso l'Agenzia Formativa Omnia Scrl Via Valentini, 7 Prato per l'eventuale selezione. La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.

Certificazione finale: A seguito del superamento dell'esame finale sarà rilasciato un certificato di competenze relativo alle ADA UC 2119 Predisporre menù complessi e l'ADA UC 2120 Cura dell'elaborazione dei piatti della figura regionale di Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menù e gestione del servizio di cucina (496).

Corso FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITÀ ALIMENTARI COMPLESSE durata 12 ore

Certificazione finale: attestato di frequenza

4- Corso CAMERIERE DI SALA

N. 10 POSTI DISPONIBILI (di cui il 60% dei posti riservati a donne)

DURATA DEL CORSO: 220 ore, articolate in 150 ore di aula e 70 ore di stage.

Finalità. Obiettivi e sbocchi occupazionali: Il corso si pone l'obiettivo di trasmettere le conoscenze e capacità necessarie per gestire il servizio di sala in qualità di cameriere.

Contenuti: Le tematiche affrontate saranno le seguenti:

-Orientamento 30 ore-Relazionarsi e comunicare 26 ore-Materie prime 10 ore-Tecniche di servizio 32 ore-Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro 12 ore- Strategie digitali e lingua inglese 40 ore-Stage 70 ore.

Periodo di svolgimento: giugno 2019-ottobre 2019. **Sede di svolgimento:** presso la sede dell'agenzia formativa Cescot Prato Srl Via Pomeria71/B . Lo stage si svolgerà presso le aziende della provincia di Prato.

Termine iscrizione: 20/05/2019 alle ore 12.00. Convocazione selezione: Tutti gli iscritti al corso devono presentarsi entrambi i giorni 22 e 23 maggio 2019 alle ore 9.00 presso l'Agenzia Formativa Cescot Prato Srl Via Pomeria71/B Prato per l'eventuale selezione. La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.

Certificazione finale: A seguito del superamento dell'esame finale sarà rilasciato un certificato di competenze relativo alle ADA UC 2122 Cura del servizio di distribuzione pasti e bevande e l'ADA UC 2121 Predisposizione del servizio di sala e bar della figura regionale di Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime e la predisposizione, gestione e cura del servizio di sala bar(497).

Corso FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITÀ ALIMENTARI COMPLESSE durata 12 ore

Certificazione finale: attestato di frequenza

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE:

La domanda di iscrizione per singolo corso, redatta su apposito modello regionale con allegato il Curriculum Vitae formato Europeo firmato, copia del documento di identità e permesso di soggiorno in corso di validità dovrà essere presentata presso le agenzie Omnia Scrl Via Valentini, 7 Prato e Cescot Prato Srl Via Pomeria 71/B Prato entro i termini di iscrizione definiti per singolo corso. I modelli per l'iscrizione si possono trovare presso le agenzie Formative e ai siti www.confcommercio.ptpo.it e www.confesercenti.prato.it

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE:

Le domande devono essere consegnate a mano accompagnate dalla fotocopia del documento d'identità e dal Curriculum. In caso di invio tramite posta, il mittente dovrà assicurarsi dell'avvenuta ricezione da parte dell'Agenzia. **Non fa fede il timbro postale.**

INFORMAZIONI: c/o Omnia Scrl -Confcommercio Via Valentini,7 Prato **Orario: dal lunedì al venerdì 9.00-12.00 14.30-17.00 telefono 0574 560701 - 0574/562505 - e-mail formazione@confcommercio.ptpo.it e c/o Cescot Prato Srl Via Pomeria 71/B Prato dal lunedì al giovedì 8.30-12.30 14.00-17.30, venerdì 8.30-12.30 telefono 0574 40291 e-mail formazione@confesercenti.prato.it.**

MODALITÀ DI ACCERTAMENTO DEI REQUISITI MINIMI DI ACCESSO:

I requisiti minimi di accesso al corso saranno verificati tramite i dati forniti con la domanda di iscrizione e da eventuali attestazioni ad esso allegate.

La frequenza al corso è obbligatoria:si richiede la frequenza del 70% del monte ore complessivo del corso e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage.

MODALITÀ DI SELEZIONE:

Qualora il numero delle domande ammissibili superi di oltre il 20% quello dei posti previsti per singolo corso, verrà avviata una procedura di selezione con le modalità previste dalla DGRT 1343/2017.

La selezione per singolo corso prevederà due prove:

- Test a risposta multipla teso a valutare le conoscenze possedute dal candidato sulla cultura generale del settore.
- Colloquio motivazionale.

MODALITÀ DI RICONOSCIMENTO CREDITI: Le agenzie formative Omnia Scrl e Cescot Prato Srl saranno in grado di riconoscere i crediti a chi farà esplicita richiesta prima dell'avvio del corso.

LA FREQUENZA AL CORSO È OBBLIGATORIA

Il corso è interamente gratuito, in quanto finanziato con le risorse del Por Fse Toscana 2014 - 2020 e rientra nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani