

TOSCANA FORMAZIONE SRL accreditamento regionale n° OF0227, in partenariato con CENTRO SPERIMENTALE DEL MOBILE E DELL'ARREDAMENTO S.R.L. accreditamento regionale n° OF168, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SIENA - CENTRO UNIVERSITARIO PER L'INNOVAZIONE E LA QUALITÀ NELL'APPRENDIMENTO PERMANENTE accreditamento regionale n° IS0022, IIS CASELLI accreditamento regionale n° IS0037, PITAGORA SRL accreditamento regionale n° OF0080, a seguito dell'approvazione da parte della Regione Toscana con D.D. n. n.1992 del 01-02-2023, organizza il seguente corso formativo:

## CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL

### AVVISO RESKILLING

### ZONA TERRITORIALE: SIENA

### Denominazione corso

## "PREPARAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI FRESCHI (CARNI, SALUMI, FORMAGGI, ECC.)" (UC409)

## "GESTIONE DEGLI ORDINI E STOCCAGGIO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI" (UC 410)

Codice Progetto 9011447- n. edizioni 1 - Matricola 20232A90576

### 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:

Il corso è volto all'acquisizione di solide competenze per svolgere le attività di operatore al banco di macelleria, con la certificazione di due Aree di attività/Unità di competenze della figura regionale di *Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi*: **Preparazione di prodotti alimentari freschi (carni, salumi, formaggi, ecc.)** (UC409) e **Gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti** (UC 410), di livello III EQF.

A esse si aggiungono alcune capacità/conoscenze mirate al rafforzamento delle competenze digitali

Il percorso si sviluppa nelle seguenti unità formative:

1. DigComp 20 pre
2. Sicurezza e igiene sul luogo di lavoro 20 ore
3. Gestione delle scorte e dei fornitori 19 ore
4. Approvvigionamento, conservazione e stoccaggio delle materie prime 32 ore
5. Tecniche di macellazione, sezionamento, trattamento e valorizzazione del prodotto 50 ore
6. Tecniche di confezionamento 24 ore
7. Stage 75 ore.

#### STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:

Il corso prevede 167 ore di aula/laboratorio, 75 di stage e 8 di accompagnamento,

Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì. Il calendario

dettagliato sarà comunicato a inizio corso.

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

#### COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI:

**Gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti (UC 410):** Contribuire alla gestione degli ordini ed al ricevimento, controllo e stoccaggio, sia degli approvvigionamenti, che delle derrate alimentari, rispettando gli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa del comparto, in coerenza ai parametri e i criteri definiti dall'azienda.

**Preparazione di prodotti alimentari freschi (carni, salumi, formaggi, ecc.) (UC 409):** Preparare le materie prime, le attrezzature e i macchinari per la lavorazione di prodotti alimentari freschi (carni, salumi, formaggi, ecc..) in base alle diverse tipologie di prodotto e nel rispetto della normativa igienico-sanitaria.

#### POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Le competenze acquisite consentono di inserirsi immediatamente negli esercizi di lavorazione e vendita di carni e salumi, e particolarmente nei reparti macelleria della grande distribuzione.

#### 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 o compimento del 18° anno di età. Per gli stranieri si richiede la conoscenza della lingua italiana almeno di livello A2 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER).

#### **RICONOSCIMENTO CREDITI:**

E' ammesso su istanza dei candidati il riconoscimento dei crediti in ingresso al percorso secondo le modalità e le procedure di cui alla Dgr n. 988/19 e ss.mm.ii "Discipline per l'attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal Regolamento di esecuzione della 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:**

IIS Caselli - Via Roma 67, Siena, 53100.

#### **PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:**

Le prove di verifica finali saranno organizzate attraverso la realizzazione di due diverse tipologie di prove di verifica:

Prova pratica o di simulazione: max 3 ore.

Prova orale: colloquio individuale di approfondimento max 20 minuti per ciascun discente.

Entrambe le prove saranno utilizzate per la verifica delle conoscenze e delle competenze delle due Ada oggetto di esame.

Sono ammessi a sostenere l'esame i partecipanti che abbiano frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo del percorso formativo e all'interno di tale percentuale almeno il 50% di ore di stage, e abbiano ottenuto un voto di ammissione di almeno 60/100,

#### **CERTIFICAZIONE FINALE:**

Alla fine delle attività, sarà rilasciato un **Attestato di Certificazione delle competenze** relativo alle UC 410 Gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti e UC 409 Preparazione di prodotti alimentari freschi (carni, salumi, formaggi, ecc.), previo superamento dell'esame finale.

Per gli allievi che non supereranno l'esame di certificazione delle competenze o per chi interromperà il percorso verrà rilasciata una dichiarazione degli apprendimenti, ai sensi della Dgr 251/23.

E' inoltre prevista una 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](https://www.regione.toscana.it/documents/10180/22570120/Elenco%20Agenzia%20approvate%2016_gennaio_2023/d65c389a-a6d7-6fbd-b577-88657897b566))