

**Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014 - 2020**  
**SCHEMA INFORMATIVA CORSI FINANZIATI BANDO P.O.R. 2014- 2020 ASSE C**

La Regione Toscana e l'agenzia formativa ASEV S.p.a. (CODICE accreditamento OF0005 ), capofila di ATS con Mestieri Toscana Consorzio di Cooperative Sociali – Società Cooperativa Sociale e Autoscuola Romano Snc Di Matteucci Romano E Daniele per Avviso pubblico per il finanziamento di attività in concessione a valere sul POR FSE Toscana 2014-2020 azione C.3.1.1.B Percorsi formativi brevi finalizzati all'occupabilità di disoccupati, inoccupati e inattivi - Mismatch” Progetto “ASSO” approvato con Decreto Dirigenziale n. 7953 del 04/06/2020 (Cod 254936) attiverà il seguente corso:

Titolo del progetto		ASSO		
Titolo del corso/attività		F.O. per addetto ad attività alimentari complesse		
Tipo di attività		<input type="checkbox"/> qualificazione <input type="checkbox"/> specializzazione <input checked="" type="checkbox"/> corso di aggiornamento <input type="checkbox"/> perfezionamento <input type="checkbox"/> esito positivo <input type="checkbox"/> certificazione di competenze <input type="checkbox"/> certificato di specializzazione tecnica superiore		
Eventuale FIGURA PROFESSIONALE di riferimento				
Comparto di riferimento		Alimentare		
Soggetto Attuatore		ASEV S.p.a.		
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (esplicitando i possibili sbocchi occupazionali)		<b>Obiettivo del percorso è la formazione di persone che, al termine dell'attività, abbiano le competenze e la certificazione che li autorizzi alla manipolazione/trasformazione di alimenti e bevande per poter accedere alle attività professionali</b>		
Contenuti didattici		<p>Rischi e pericoli alimentari. Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione. Nozioni di base sulle allergie/intolleranze alimentari e sugli allergeni alimentari. Ricadute sulla salute. Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP. Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare. Conservazione degli alimenti - Igiene.</p> <p>Tecniche di conservazione degli alimenti. Approvvigionamenti materie prime. Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene personale. Normativa in tema di etichettatura . Le buone pratiche da seguire durante le diverse fasi del ciclo produttivo per la prevenzione della contaminazione da allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine. Individuazione e controllo rischi. Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività. Modalità di controllo del rischio allergeni con focus sul rischio glutine</p>		
Durata complessiva:	Totale 12 ore	Formazione in aula	Stage e tirocinio NP	Accompagnamento individuale e di gruppo NP
Periodo di svolgimento		22, 23 ottobre 2020		
Calendario settimanale (giorni e orari)		22 ottobre in orario 9:00 – 13:00 / 14:00 - 18:00, 23 ottobre in orario 14:00 – 18:00		
Sede di svolgimento		Via 1 settembre 43, Fucecchio (FI)		
Verifiche e certificazione finali		La frequenza al corso è obbligatoria. I partecipanti che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo e superato positivamente i test di fine modulo otterranno l'attestato di frequenza dovuto per legge		
Numero di partecipanti previsto		12 allievi		

<b>Requisiti di accesso dei partecipanti</b>	I destinatari, ai sensi dell'Avviso regionale, sono cittadini adulti, inattivi, inoccupati, disoccupati, residenti o domiciliati in un comune della Regione Toscana, che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione (per i cittadini stranieri è necessaria la dichiarazione di valore attestante l'ordine e il grado degli studi ai quali si riferisce il titolo secondo l'ordinamento vigente nel Paese in cui esso è stato conseguito) iscritti presso i CPI di Empoli e Castelfiorentino. Ai partecipanti di nazionalità straniera si richiede comunque un livello di conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue. L'accertamento delle competenze linguistiche verrà eseguito attraverso un test in ingresso, effettuato contemporaneamente al momento della selezione. Requisito essenziale è il regolare permesso di soggiorno
<b>Eventuale modalità di riconoscimento crediti in ingresso</b>	E' prevista la possibilità di riconoscimento di crediti in ingresso, previa richiesta dell'interessato e presentazione di certificazioni formali e attestazioni di esperienze professionali documentate pregresse.
<b>Modalità di iscrizione</b>	Presso la segreteria dell'ASEV è possibile ricevere informazioni sul percorso e reperire modulistica. Le persone interessate devono fare domanda presso il CPI di riferimento su un apposito modulo di iscrizione. Alla domanda di iscrizione debitamente compilata e sottoscritta devono essere allegati: la fotocopia di un documento d'identità in corso di validità, il permesso di soggiorno (se stranieri extracomunitari), il curriculum vitae. I CPI provvederanno a regolarizzare l'iscrizione alla disoccupazione e a fare l'iscrizione al percorso formativo
<b>Scadenza delle iscrizioni</b>	02/10/2020
<b>Data di inizio prevista</b>	22 ottobre 2020
<b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fotocopia di un documento d'identità in corso di validità e permesso di soggiorno (se stranieri extra UE)</li> <li>• Curriculum vitae</li> <li>• Certificazione di stato di disoccupazione</li> <li>• per i cittadini stranieri è necessaria la <u>dichiarazione di valore</u> attestante l'ordine e il grado degli studi ai quali si riferisce il titolo secondo l'ordinamento vigente nel Paese in cui esso è stato conseguito</li> </ul>
<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>	Quelli che sono indicati come requisiti minimi in ingresso ai percorsi saranno comunicati al Centro per l'impiego, che selezionerà i partecipanti; il possesso dei requisiti in ingresso verrà accertato, comunque, anche dall'organismo formativo. L'accertamento verrà fatto controllando la documentazione a disposizione e richiedendo, eventualmente, le integrazioni necessarie.
<b>Informazioni:</b>	<b>Agenzia per lo Sviluppo Empolese - Valdelsa Spa</b> Via delle Fiascaie, 12 50053 EMPOLI (FI) Tel.: 0571-76650 <a href="http://www.asev.it">www.asev.it</a>
<b>Referente:</b>	Sieni Valentina – <a href="mailto:v.sieni@asev.it">v.sieni@asev.it</a>

*N.B. = I dati relativi all'organizzazione del Corso possono subire variazioni*

