



L'Agenzia Athena srl organizza in virtù della convenzione con la REGIONE TOSCANA, ai sensi della L.R. 32/02, il corso di certificazione delle competenze:

Preparazione di prodotti panari, dolciari e da forno **(LAV.PAN)**

di 110 ore per 12 allievi

Il corso è finanziato con le risorse assegnate alla Regione Toscana quale Organismo intermedio del POR FSE 2014-2020, codice progetto 170204, approvato con decreto Dirigenziale n. 7369 del 18/05/2017



UTENZA	<p>12 destinatari, di cui almeno 5 di sesso femminile, con le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> -disoccupati, inoccupati o inattivi, iscritti a un CTI della regione Toscana ai sensi della normativa vigente -residenti o domiciliati in un Comune della Toscana; -se cittadini non Comunitari, in possesso del regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa -aver compiuto 18 anni di età -Titolo di studio: Adempimento del diritto dovere o suo proscioglimento -se stranieri: conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune di Riferimento per le Lingue (certificato di competenze A2 lingua italiana o, in sua assenza, superamento del test di verifica).
CONTENUTI	Igiene e Sicurezza (12 ore); Merceologia degli alimenti (20 ore); Tecniche di preparazione prodotti da forno (43 ore); STAGE (35 ore).
CREDITI IN INGRESSO	Contestualmente all'iscrizione, gli allievi potranno richiedere il riconoscimento dei crediti, secondo le procedure previste dalla vigente normativa, solo per l'intera durata delle singole UF, che esonera l'allievo dalla frequenza delle stesse, per massimo il 50% della durata del corso.
CERTIFICAZ. FINALI	<ul style="list-style-type: none"> -Certificato di competenze (UC 448): in caso di superamento dell'esame finale -Dichiarazione apprendimenti, in caso di mancato ottenimento della certificazione delle competenze, per tutte le UF in cui è stata superata la prova intermedia di verifica degli obiettivi di apprendimento; -attestato per "Formazione Sicurezza Generale per Lavoratori", ai sensi dell'art. 37, comma 1, del D.Lgs. n. 81/08 e dell'Accordo Stato-Regioni n. 221/CSR del 21/12/2011, a tutti gli allievi che, nella U.F. "Sicurezza" raggiungono almeno il 90% delle ore di presenza e superano il test di verifica degli apprendimenti.
SERVIZI OFFERTI	Orientamento in ingresso; tutoraggio in aula; accompagnamento al lavoro in uscita
ISCRIZIONE E SCADENZA	<p>La domanda di iscrizione dovrà essere redatta su appositi moduli predisposti dalla Regione Toscana e disponibili presso la sede di Athena srl o scaricabili dal sito della Regione, <u>allegando obbligatoriamente</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> -fotocopia di un documento di identità -fotocopia dello stato di disoccupazione rilasciata dal CTI -CV aggiornato e firmato. -se stranieri: permesso di soggiorno (se dovuto) e certificato di competenze A2 lingua italiana (in sua assenza, il candidato sarà convocato da Athena srl per lo svolgimento del test di verifica). <p>Tali moduli dovranno pervenire presso la sede di Athena srl a mano, o per raccomandata a/r, o tramite mail e pec, entro e non oltre il 24/11/2017</p>
RECLAMI	I reclami, redatti in forma cartacea, dovranno essere spediti presso la sede Legale di Athena s.r.l.- Via G. Leopardi, 31/C 52025 Montevarchi (AR), oppure essere consegnati direttamente dal lunedì al venerdì con orario 9.00-13.00 e 14.30-18.30
SELEZIONE PER AMMISSIONE	In caso il numero di idonei superi il numero di allievi massimo, sarà effettuata una selezione articolata sulle seguenti prove: prova scritta con questionario a risposta multipla, colloquio orale di verifica della motivazione e della possibilità di partecipazione all'intero percorso, esame del CV per attinenza formativa/lavorativa.
SEDE CORSO	Azienda Agricola Menchetti, loc. Pugnano 18/c Monte San Savino (AR) e Panificio Menchetti srl, via Cassia 9 loc. Cesa, Marciano della Chiana (AR)
INFORMAZIONI	<p>Athena, via Leopardi, 31/c Montevarchi (AR), orario di apertura da lunedì a venerdì: 9.00-13.00 e 14.00-18.00 tel: 055/981066 info@athenaformazione.it athenaformazione@pec.it</p>

La frequenza è gratuita