

La Regione Toscana e Bottega scuola **PASTICCERIA MIGLIORINI DI MIGLIORINI MARCO E SCABIA ELISABETTA SNC** accreditamento regionale n°1820 in attuazione del Decreto Dirigenziale n. 5577 del 20.04.2017 che approva l'Avviso pubblico regionale per la formazione mirata all'inserimento lavorativo (Misura 2A – Azione 1) “Percorsi formativi individuali nelle Botteghe Scuola”, riservato a Giovani NEET aspiranti al mestiere di artigiano, informano che sarà attivato il seguente percorso formativo on the job - Codice progetto 172418

**“Percorso Formativo bottega – scuola Pasticceria Migliorini
DELLA DURATA DI N 166 ORE
(16 ore di aula, 150 ore di attività formativa on the job)**

che si terrà nel periodo: novembre 2017 – aprile 2018

PER N 2 ALLIEVI

**SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO:
PASTICCERIA MIGLIORINI DI MIGLIORINI MARCO E SCABIA ELISABETTA SNC– Via Gramsci, 21 - Volterra**

TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE: 11/12/2017

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO: -Età compresa tra i 18 e i 29 anni, residenti in Italia che non hanno in essere alcun contratto di lavoro e non frequentano un regolare percorso di studi. - Adesione al portale Garanzia giovani, essere stati “profilati” dal CPI ed avere stipulato il Patto di servizio
- Date le specificità del percorso, inoltre, non devono aver avuto rapporti di lavoro col soggetto ospitante o legami di parentela fino al terzo grado col titolare dell'impresa ospitante.
- Condizione necessaria per accedere al progetto è il possesso del diploma di scuola secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa pregressa nel settore specifico.
- Per gli stranieri è necessaria la conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune Europeo di riferimento per le lingue; in assenza di relativa certificazione le conoscenze linguistiche saranno verificate attraverso un test di ingresso in fase di selezione. Per gli stranieri non comunitari è inoltre necessaria copia legale del permesso di soggiorno e/o altro documento legale per i rifugiati politici

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE: Domanda d'iscrizione su format regionale (scaricabile dal sito www.consorziocopernico.it)

- Copia documento d'identità in corso di validità;
- Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari)
- Curriculum vitae redatto in formato europeo;
- Copia del Patto formativo di Garanzia Giovani;
- Attestazione del diploma di scuola secondaria superiore.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE: a mano presso gli uffici e negli orari indicati

- via e-mail all'indirizzo copernico@cnapisa.it
- posta raccomandata presso l'ufficio di **Copernico scarl, Via Carducci 39 Zona La Fontina, Ghezzano – San Giuliano Terme.**
- Il soggetto che invia la domanda email è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.

INFORMAZIONI: Il percorso formativo prevede attività all'interno della bottega scuola di **Marco Migliorini**, ed in particolare si riferirà alle ADA/UC 2069 Progettazione delle ricette e delle carte dei dessert ADA/UC 2068 Realizzazione del prodotto finito della figura **Tecnico della lavorazione e produzione di pasticceria e prodotti dolci da forno** L'attività sarà integrata da un modulo di Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro per attività a rischio alto.

MODALITA' DI SELEZIONE: Qualora il numero delle iscrizioni risultasse superiore al numero dei posti disponibili, verrà realizzata, in data **12/12/2017 alle ore 14.00**, una selezione attraverso: Analisi del CV del candidato e Colloquio individuale svolto dalla Bottega-Scuola. Il colloquio sarà di natura motivazionale, per verificare l'interesse al percorso e l'aspirazione professionale ad operare nel settore di riferimento;

PROVE FINALI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO: A termine del percorso verrà effettuato un esame finale che verterà su: prova tecnico pratica, test scritto a risposta multipla e colloquio orale

MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI: Non prevista

CERTIFICAZIONE: Attestato di frequenza redatto sulla base delle indicazioni fornite dall'Accordo stato Regioni 221 ERS del 21/12/2011 in tema di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (rilasciato dall'agenzia formativa);
- Certificazione delle competenze relativamente alle ADA indicate, a seguito del superamento di esame finale.

IL CORSO E' COMPLETAMENTE GRATUITO

