



**CESCOT SIENA – SOCIETÀ COOPERATIVA ESERCENTI**  
*codice di accreditamento regionale OF0015*  
in partenariato con **CPIA 1 Siena**  
*codice di accreditamento regionale IS0029*

*organizza un CORSO interamente GRATUITO in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020*

**per la qualifica:**

*“Addetto all’allestimento del laboratorio e alla produzione e vendita del gelato”*

*(n. 495 del RRFP)*

*nell’ambito del progetto:*

**ICE CREAM FACTORY:**  
**DALLA PRODUZIONE ALLA VENDITA DEL GELATO**  
**(codice 251300)**

**di n. 900 ore (di cui n. 360 ore di stage) per n. 8 allievi**

**il 50% dei posti è riservato a donne ed il 50% dei posti a cittadini stranieri**

*Approvato con Decreto Dirigenziale n. 1375 del 28/01/2020 a valere sull’Avviso pubblico per la realizzazione di percorsi di istruzione e formazione professionale per adulti disoccupati Misura C.3.1.1.B , di cui al Decreto Dirigenziale n.3675 del 13/03/2019*

**Descrizione sintetica**

Il progetto **ICE CREAM FACTORY** prevede la realizzazione di un corso per “Addetto all’allestimento del laboratorio e alla produzione e vendita del gelato” (n. 495 del RRFP) e mira a formare una figura professionale in grado di:

- Provvedere all’allestimento e al rifornimento del banco contribuendo all’organizzazione dei locali da adibire alla vendita dei prodotti, secondo le direttive aziendali;
- Soddisfare le esigenze del Cliente fornendo il prodotto richiesto e utilizzando tecniche di comunicazione per orientare e fidelizzare nel rispetto di standard di qualità e di efficienza del servizio;
- 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;
- Controllare, selezionare, dosare e miscelare le materie prime, gli zuccheri, i prodotti ausiliari e additivi, in base alle ricette e al programma di lavoro giornaliero;
- Effettuare la sistemazione, la manutenzione e la pulizia delle attrezzature, delle dotazioni e dell’area di vendita nel pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria per garantirne durata nel tempo ed efficienza;
- Essere in grado di realizzare una corretta gelatura ed indurimento del prodotto, applicando tecniche specifiche, sia tradizionali che ad alto contenuto innovativo e tecnologico.

**Data inizio attività – data fine attività**

19/10/2020 – 31/03/2021

**Requisiti richiesti alla data di scadenza del presente bando**

- aver compiuto i 18 anni di età;
- essere disoccupati, inoccupati, inattivi iscritti a uno dei Centri per l’Impiego della Regione Toscana ai sensi della normativa vigente;
- essere residenti o domiciliati in un comune della regione Toscana;
- Titolo di Studio: adempimento all’obbligo di istruzione o di esserne prosciolto.

**Se cittadini non comunitari:**

- Essere in possesso di regolare permesso di soggiorno per studio/formazione professionale;
- Conoscenza della lingua italiana (livello minimo A2).

### Documenti richiesti per l'iscrizione al corso

- 1) domanda di iscrizione da compilarsi sul modello unificato della Regione Toscana;
- 2) documento di identità valido e, per i cittadini stranieri, permesso di soggiorno valido;
- 3) scheda anagrafica rilasciata dal CPI attestante lo stato di disoccupazione;
- 4) Titolo di studio (copia del titolo di studio o autocertificazione);
- 5) curriculum vitae, aggiornato, datato e firmato.

### Selezione dei partecipanti

In caso di ricezione di un numero di domande superiore al 20% di quelle previste, l'ammissione al corso sarà subordinata al superamento di una selezione accurata che comprenderà:

- test psicoattitudinale (capacità logiche e cultura generale);
- valutazione del curriculum vitae con particolare riguardo alla coerenza del percorso con le precedenti esperienze;
- colloquio motivazionale finalizzato ad approfondire/valutare aspettative, motivazioni e prefigurazione del futuro professionale ;
- test italiano solo per gli iscritti di cittadinanza non italiana per valutare il livello di conoscenza della lingua.

**NOTA:** Il 50% dei posti è riservato a donne ed il 50% dei posti a cittadini stranieri che saranno ammesse/i prioritariamente previo raggiungimento livelli di sufficienza.

#### **PRIORITÀ:**

- Over 55/ disoccupato di lunga durata
- Bassa scolarità

E' previsto, in ogni caso, un colloquio motivazionale preliminare. In tale fase potranno essere riconosciuti crediti formativi.

La selezione e/o il colloquio motivazionale si terrà il giorno **12 ottobre 2020** dalle ore 08.30 presso CESCOT SIENA – SOCIETÀ COOPERATIVA ESERCENTI 53100 SIENA SS 73 LEVANTE N.10.

### Sede del corso

**Cescot Siena – Società Cooperativa Esercenti – S.S. 73 Levante,10 (Loc. Due Ponti) 53100 Siena (SI).**

tel.: 0577 252234 o 0577 252264 e-mail: [formazione@confesercenti.siena.it](mailto:formazione@confesercenti.siena.it)

#### **Termine di presentazione delle domande:**

**Lunedì 5 ottobre 2020 ore 13.00**

Le domande dovranno esser trasmesse tramite raccomandata a/r o consegnate a mano presso la sede del corso. E' responsabilità del candidato assicurarsi che la domanda pervenga entro il termine previsto.

N.B.: Non farà fede la data del timbro postale.

### Attestazioni

Al termine del corso, previa partecipazione ad almeno il 70% delle ore totali di attività previste (ed almeno al 50% delle ore di stage), nonché un punteggio minimo di 60/100 in tutte le prove in itinere i partecipanti saranno ammessi all'esame per il conseguimento della qualifica "Addetto all'allestimento del laboratorio e alla produzione e vendita del gelato"

**In caso di superamento delle prove di esame sarà rilasciato un Attestato di Qualifica.**

### Per informazioni e richiesta modelli di domanda contattare

Ufficio Cescot Siena – Società Cooperativa Esercenti – BELLINI MARTINA 0577/252234 – CASINI ERICA 0577/252264 - dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 17.00.

[formazione@confesercenti.siena.it](mailto:formazione@confesercenti.siena.it) – [www.cescot.siena.it](http://www.cescot.siena.it) (Sezione Food Enogastronomia) – Pagina Facebook: Cescot Siena o messaggi WhatsApp: 3666125454

I modelli per la domanda di partecipazione e informazioni utili sono disponibili anche presso i Centri per l'impiego della Regione Toscana.

Siena li, 23/07/2020

*Il direttore*  
Carolina Pirozzi



**Tu, al centro dei nostri obiettivi**

