

L'Agenzia formativa accreditata CNA SERVIZI (cod. OF0115), capofila dell'ATS con Provincia di Livorno Sviluppo srl (cod. OF0113), in attuazione dell'Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per progetti di formazione per l'inserimento lavorativo in particolare a livello territoriale e a carattere ricorrente a valere sul POR FSE 2014-2020, di cui al D.D. 8454 del 24.05.2018, e dell'ammissione a finanziamento, di cui al D.D. n. 1862 del 31/1/2019, organizza il corso (cod.238343)

## “Addetto al banco carni e gastronomia” A.B.I.GAS.

**Il corso è GRATUITO**

<b>FINALITA' E CONTENUTI</b>	Il percorso fornisce la preparazione teorica e pratica prevista dalla Figura professionale di <b>Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi</b> (Figura del repertorio regionale n.35) ed è articolato in 5 unità di competenza: Allestimento e rifornimento del banco e del locale adibito alla vendita, cura del processo di vendita al cliente, gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti, Preparazione di prodotti alimentari freschi (carni, salumi, formaggi, ecc.), pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita.
<b>SBOCCHI OCCUPAZIONALI</b>	Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente sia all'interno di esercizi commerciali di medie e grandi dimensioni di varie tipologie distributive (distribuzione moderna, organizzata, cooperative di consumo, piccole e medie imprese indipendenti), che in contesti di piccolo commercio tradizionale (negozi specializzati, ad es. macellerie, gastronomie, rosticcerie, ecc.), dove la figura professionale può coincidere, in contesti di micro impresa, anche con il titolare/esercitante dell'esercizio.
<b>DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO</b>	<b>10 partecipanti, con 50% dei posti riservati per le donne</b> , aventi le seguenti caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ maggiorenni disoccupati, inoccupati, inattivi e residenti o domiciliati nella Regione Toscana</li> <li>▶ iscritti ad uno dei Centri per l'Impiego della Regione Toscana</li> <li>▶ obbligo di istruzione assolto (per i cittadini stranieri è necessaria la dichiarazione 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> <li>▶ permesso di soggiorno per cittadini non comunitari</li> </ul> Per tutti i cittadini stranieri: conoscenza della lingua italiana almeno di livello A2 che sarà accertata attraverso una prova scritta ed orale in data 14/05/2019 ore 9:00 c/o CNA Servizi Via M.L.King 15 Livorno.
<b>ARTICOLAZIONE PERIODO E SEDE DI SVOLGIMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>900 ore:</b> 570 ore di aula e laboratorio, 300 ore di stage aziendale e 30 ore di accompagnamento (8 individuali e 22 ore di gruppo)</li> <li>▶ <b>Periodo di svolgimento:</b> maggio 2019 – marzo 2020</li> <li>▶ <b>Sede:</b> CNA Servizi Via M.L.King 15 Livorno. Gli stage si svolgeranno in imprese con sede in Toscana.</li> </ul>
<b>SCADENZA E MODALITA' DI ISCRIZIONE</b>	<p>Per informazioni rivolgersi a:          ▶ <b>CNA Servizi</b>, Via M.L.King 15 Livorno, LUN-VEN tel. 0586-267111 ore 09.00-13.00 14.30-18.00 Rif. Angela Bertolotto</p> <p><b>Le domande di iscrizione</b> potranno essere presentate dall' <b>11/04/2019 alle ore 13.00 del 10/05/2019</b>, con le seguenti modalità:          ▶ a mano: presso l'ufficio sopra indicato          ▶ raccomandata A/R: CNA Servizi Via M.L.King 15 Livorno. Non fa fede il timbro postale.          ▶ fax: 0586-813416          ▶ e-mail: <a href="mailto:cnaservizi.formazione@cnalivorno.it">cnaservizi.formazione@cnalivorno.it</a></p> <p><b>Documenti</b> necessari per l'iscrizione:          ▶ Domanda d'iscrizione (scaricabile dai siti: <a href="http://www.cnaservizi.org">www.cnaservizi.org</a> e <a href="http://www.plis.it">www.plis.it</a>)          ▶ Copia del documento d'identità in corso di validità          ▶ Permesso di soggiorno in corso di validità (illimitato o rinnovabile) per i cittadini non comunitari.          ▶ Curriculum vitae sottoscritto e redatto in formato europeo          ▶ Copia del titolo di studio o autocertificazione (per i cittadini non comunitari: dichiarazione di equipollenza del titolo di studio estero)          ▶ Documentazione attestante l'iscrizione al Centro per l'Impiego</p> <p><b>Riconoscimento dei crediti in entrata:</b> i crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi ovvero solo se trattasi di competenze già certificate/attestate e dimostrate attraverso documentazione formale, eventualmente integrata da un colloquio (vedere note esplicative) e comunque nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 532/09 e s.m.i..</p>
<b>SELEZIONE</b>	<p>Qualora le domande ammissibili di iscrizione risultassero superiore al numero dei posti disponibili, verrà realizzata una selezione in data 14/05/2019 ore 10:00 presso CNA Servizi Via M.L.King 15 Livorno, attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Test psicoattitudinale</li> <li>▶ Valutazione del curriculum vitae</li> <li>▶ Colloquio di verifica della motivazione alla frequenza del corso.</li> </ul> <p>Al termine delle attività di valutazione, la Commissione di selezione predisporrà una graduatoria e procederà all'attribuzione della riserva del 50% dei posti alle donne.</p>
<b>PROVE E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO</b>	<p>Durante il corso saranno effettuate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>prove intermedie di verifica</b> degli apprendimenti rispetto alle UC, attraverso test in forma scritta a risposte chiuse, prova tecnico-pratica ed eventuali colloqui di approfondimento;</li> <li>▶ <b>verifiche finali di accertamento</b> delle competenze ADA: Allestimento e rifornimento del banco e del locale adibito alla vendita (411), cura del processo di vendita al Cliente (412), gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti (410), Preparazione di prodotti alimentari freschi (carni, salumi, formaggi, ecc.) (409), pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita (413)</li> </ul> <p>Gli allievi che avranno effettuato almeno il 70% delle ore complessive del corso e per almeno il 50% delle ore di stage e raggiunto un punteggio di almeno 60/100 nelle prove intermedie saranno ammessi all'esame finale per il conseguimento della qualifica, che si svolgerà con Test a risposta chiusa e/o aperta, una prova tecnico-pratica ed un colloquio, di fronte ad una Commissione nominata dalla Regione.</p>
<b>ATTESTAZIONE FINALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>Attestazione di qualifica professionale</b> di 3° livello EQF, per Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi (Figura n.35) qualora in sede di esame venga accertato l'effettivo possesso di tutte le Unità di Competenze caratterizzanti la figura di riferimento.</li> <li>▶ <b>Certificazione di specifiche Unità di Competenze</b> che compongono la qualifica, qualora in sede di esame venga accertato l'effettivo possesso delle competenze soltanto per alcune delle Unità di Competenze della figura di riferimento.</li> <li>▶ <b>Dichiarazione di apprendimento</b> in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo, qualora il candidato ne faccia richiesta. La dichiarazione sarà rilasciata solo a seguito di conclusione positiva di una o più UF previste dal percorso.</li> </ul>