L'Agenzia Formativa Formatica scarl (n. cod. accr. OF0092) capofila di A.T.S con MANALU' S.R.L. e CTM – CONSORZIO TOSCANO, in attuazione dell'**Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per progetti formativi finalizzati all'inserimento lavorativo di cui alla Misura G del Patto per il Lavoro in Toscana**, approvato con D.D. n. 15992/2025 a valere sui fondi Patto Lavoro, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D. 4372 del 24-02-2026, del progetto acronimo S.C.A.L.O titolo Sviluppo Competenze per Autotrasporto, Logistica e Occupazione (codice progetto 324672) organizza il percorso formativo

Formazione obbligatoria per operatori addetti alla produzione/somministrazione di alimenti senza glutine in imprese alimentari-fascia di rischio medio
Matricola 2025LM1329

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato dalla Regione Toscana con risorse a valere sui fondi Patto Lavoro e inserito nell'ambito di Giovanisì (**www.giovanisi.it**), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:	Il percorso formativo avrà i seguenti contenuti: U.F. 1 TEORICA - La malattia celiaca, gestione della sicurezza alimentare per garantire un prodotto senza glutine (3h) con i seguenti contenuti: Informazioni di base sulla malattia celiaca, Alimenti naturalmente privi di glutine, Alimenti specificamente formulati per celiaci Alimenti a rischio Prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo Il piano di autocontrollo: CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco Adempimenti per imprese (SCIA, piano HACCP, formazione e addestramento) U.F. 2 a carattere Pratico: Organizzazione e gestione delle procedure per evitare la contaminazione (2h) con i seguenti contenuti: Organizzazione cucina e realizzazione menù gluten free: gestione procedure e strategie per la preparazione in contemporanea di un piatto con glutine ed uno senza glutine: - Esercitazione in merito ai rischi di contaminazione crociata - Linee guida per stesura del menù - Indicazioni per corretta comunicazione cucina-sala e sul servizio.
COMPETENZE PROFESSIONALI:	Le competenze professionali acquisite con la formazione per operatori addetti alla produzione e somministrazione di alimenti senza glutine in imprese alimentari – fascia di rischio medio riguardano la capacità di gestire in modo più avanzato la preparazione e la somministrazione di alimenti gluten free, applicando procedure rigorose di prevenzione della contaminazione crociata, controllo delle materie prime, gestione separata degli ambienti e delle attrezzature, corretta etichettatura e tracciabilità dei prodotti, oltre al rispetto delle normative igienico-sanitarie specifiche per la sicurezza delle persone celiache.
SBOCCHI OCCUPAZIONALI:	Gli sbocchi occupazionali della formazione per la produzione e somministrazione di alimenti senza glutine – fascia di rischio medio riguardano principalmente il lavoro in attività alimentari strutturate dove la gestione del gluten free è più complessa e organizzata, come ristoranti, hotel, mense scolastiche e aziendali, centri cottura, catering e laboratori artigianali o industriali che producono o servono alimenti senza glutine in ambienti separati o con procedure dedicate, con possibilità di impiego anche in realtà che offrono menù certificati per celiaci o servizi di ristorazione collettiva. Si precisa che ai fini dell'esercizio nei settori indicati è necessario l'ottenimento della certificazione HCCP.
STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	Il corso prevede n° 5 ore totali (di cui 3 ore per L'UF 1 teorica e 2 ore per l'UF 2 a carattere pratico). Frequenza obbligatoria del 90%.

NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	15
REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	Destinatari del percorso formativo sono disoccupati/e, inattivi/e. Avere almeno 18 anni. I cittadini non comunitari devono essere in possesso di regolare permesso di soggiorno. I cittadini comunitari ed extracomunitari di madre-lingua non italiana devono presentare idoneo titolo di studio e/o attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati atti a dimostrare un livello di conoscenza della lingua italiana pari almeno al livello A2. Qualora il cittadino straniero non possegga o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio.
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	Settembre 2026
SEDE DI SVOLGIMENTO:	Rosignano Marittimo – Piazza San Nicola 5-6
PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:	Per l'UF 1 teorica è previsto un test scritto. Per l'UF 2 a carattere pratico è previsto un test scritto + Prova pratica o Simulazione.
CERTIFICAZIONE FINALE:	Attestato di frequenza, che verrà rilasciato a coloro che avranno frequentato almeno il 90% delle ore e superato positivamente le prove di valutazione previste.
RICONOSCIMENTO CREDITI:	Il riconoscimento crediti è possibile ai sensi della DGR 988/2019.
MODALITA' DI ISCRIZIONE	Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal 30/07/2026 al 07/09/2026 nelle seguenti modalità: – a mano presso gli uffici e negli orari indicati; – via Raccomandata A/R all'indirizzo di FORMATICA Scarl, Via A.Gozzini, n.15 - 56121 – Loc. Ospedaletto – Pisa (PI); – via e-mail all'indirizzo amarioarei@formatica.it ; Il soggetto che invia la domanda per posta o email è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	Documenti necessari per l'iscrizione: – Domanda d'iscrizione su format regionale; – Copia documento d'identità in corso di validità; – Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari); – Curriculum vitae redatto in formato europeo e debitamente firmato. I cittadini comunitari ed extracomunitari di madre-lingua non italiana devono presentare idoneo titolo di studio e/o attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati atti a dimostrare un livello di conoscenza della lingua italiana pari almeno al livello A2.
Scadenza delle iscrizioni	07 Settembre 2026
Modalità di selezione degli iscritti	Qualora le domande ammissibili superino il numero massimo previsto (15 posti per percorso formativo), i soggetti attuatori procederanno ad una selezione nel seguente modo: – Prova scritta (domande chiuse a risposta multipla) in cui si verificherà il possesso di alcune competenze di base relative al settore oggetto del corso. (Punteggio in 100/100 soglia di superamento 60/100 peso della prova 30%). Punti assegnati in selezione 30 su 100. – Colloquio di verifica della motivazione a cui accederanno solo i soggetti che hanno superato la prova scritta, teso a comprendere le reali motivazioni e le concrete possibilità di frequenza del corso e di analisi delle prove scritte. (Punteggio in 100/100 soglia di superamento 60/100 peso della prova 40%). Punti assegnati in selezione 40 su 100. – Verifica delle condizioni priorità: verrà attribuito in fase di selezione un peso pari al 30% (30 punti) a soggetti con i seguenti requisiti: - In possesso di diploma/laurea coerente con la qualifica (o assimilabile);

	- Disoccupati da oltre 24 mesi; - In possesso di esperienza lavorativa certificabile pregressa nel settore di riferimento. Dopo stilata la graduatoria di merito, la Commissione di Selezione procederà alla attribuzione delle riserve in base alla riserva del 50% dei posti a donne e alla riserva del 40% di posti riservati per giovani e adulti in possesso del diploma professionale conseguito in esito ai percorsi quadriennale di istruzione e formazione professionale. A parità di punteggio verrà preferito il soggetto anagraficamente più anziano.
Indennità di frequenza	È prevista l'erogazione di un'indennità di frequenza pari ad € 3,50 euro per ora di formazione per ciascun allievo (inclusa eventuale FAD sincrona, al netto delle ore di FAD asincrona e stage), fino a un massimo di 250 euro per allievo. L'indennità di frequenza è erogata per un solo percorso frequentato, nell'ambito dello stesso progetto e secondo gli importi che previsti dall'avviso. ll soggetto attuatore procede al pagamento delle indennità solo alla conclusione delpercorso frequentato, secondo i vincoli sopra definiti. E' previsto rimborso delle spese di vitto e di viaggio per tutti i partecipanti
Informazioni:	FORMATICA Scarl, Via Alfonso Lamarmora, 8/2° piano, 57122 Livorno LI tel. 0586994080 / Via A.Gozzini, n.15 - 56121 – Loc. Ospedaletto – Pisa (PI) tel. 050-580187 dal lunedì al venerdì dalle 09.30 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 17.30
Referente:	Teodora Amarioarei - mail: amarioarei@formatica.it - telefono 050-580187