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 alto
# Matricola 2025LM1330

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:<br>U.F. 1 TEORICA - La malattia celiaca, gestione della sicurezza alimentare per garantire un prodotto senza glutine (3h) con i seguenti contenuti:<br>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)<br>U.F. 2 a carattere Pratico: Organizzazione e gestione delle procedure per evitare la contaminazione (4h) con i seguenti contenuti:<br>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.<br>Panificazione, prodotti da forno, pizza e focacce, preparazione di pane e pizza, Pasta fresca: dimostrazione di diversi formati Pasticceria e gelateria: dolci e gelati per ristorazione e/o da banco. |
| **COMPETENZE PROFESSIONALI:** | Le competenze professionali della formazione per operatori addetti alla produzione e somministrazione di alimenti senza glutine in imprese alimentari – fascia di rischio alto riguardano la capacità di gestire in modo completo e altamente controllato tutte le fasi di produzione, preparazione e somministrazione di alimenti gluten free in contesti complessi, applicando procedure avanzate di prevenzione della contaminazione crociata, organizzazione di ambienti e linee produttive dedicate, gestione rigorosa di materie prime, stoccaggio e tracciabilità, corretta applicazione dei protocolli HACCP specifici per il senza glutine e rispetto delle normative sanitarie più stringenti per garantire la massima sicurezza delle persone celiache. |
| **SBOCCHI OCCUPAZIONALI:** | Gli sbocchi occupazionali della formazione per la fascia di rischio alto riguardano soprattutto strutture e imprese alimentari molto organizzate o specializzate nella produzione senza glutine, come laboratori industriali o artigianali certificati gluten free, grandi cucine centralizzate, industrie alimentari, catene della ristorazione con protocolli dedicati per celiaci, mense ospedaliere o scolastiche con gestione separata degli alimenti e aziende di catering specializzate, dove è richiesta una gestione rigorosa e continua del rischio di contaminazione. 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° 7 ore totali (di cui 3 ore per l'UF 1 e 4 ore per l'UF 2)<br>Frequenza obbligatoria 90%. |
| **NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:** | 15 |
| **REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:** | Destinatari del percorso formativo sono disoccupati/e, inattivi/e.<br>Aver raggiunto la maggiore età.<br>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.<br>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:<br>– a mano presso gli uffici e negli orari indicati;<br>– via Raccomandata A/R all'indirizzo di FORMATICA Scarl, Via A.Gozzini, n.15 - 56121 – Loc. Ospedaletto – Pisa (PI);<br>– via e-mail all'indirizzo amarioarei@formatica.it ;<br>Il soggetto che invia la domanda per posta o email è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata.<br>Non fa fede il timbro postale. |
| **Documenti da allegare alla domanda di iscrizione** | Documenti necessari per l'iscrizione:<br>– Domanda d'iscrizione su format regionale;<br>– Copia documento d'identità in corso di validità;<br>– Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari);<br>– Curriculum vitae redatto in formato europeo e debitamente firmato.<br>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:<br>– 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.<br>– 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.<br>– Verifica delle condizioni priorità: verrà attribuito in fase di selezione un peso pari al 30% (30 punti) a soggetti con i seguenti requisiti:<br>- In possesso di diploma/laurea coerente con la qualifica (o assimilabile);<br>- Disoccupati da oltre 24 mesi;<br>- In possesso di esperienza lavorativa certificabile pregressa nel settore di riferimento.<br>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.<br>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.<br>Il soggetto attuatore procede al pagamento delle indennità solo alla conclusione del percorso frequentato, secondo i vincoli sopra definiti.<br>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 |