



La Fismformazione codice accreditamento regionale n° OF0056 organizza, in virtù del "riconoscimento" concesso, ai sensi della L.R. n.32/02 art. 17 comma 2), dall'UTR di competenza con Decreto Dirigenziale n. 5179 DEL 08/04/2019 il seguente corso di:

(AGGIORNAMENTO)

## Di \_\_\_ livello di qualificazione europeo

**PER: FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE DI 12 ORE**

**N. 25 ALLIEVI PREVISTI**

### **FINALITA' DELL'E AZIONE/I:**

Il corso è finalizzato all'acquisizione delle competenze professionali riferite al profilo 130605 FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE. In particolare saranno acquisite le U.F. previste dalle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CE; D.Lgs 26 maggio 1997 n. 155; D. Lgs 31 marzo 1998 n. 114; L.R. 12 maggio 2003 n. 24; D.G.R. 27 dicembre 2004 n. 1388:

UF 1: Rischi e pericoli alimentari

UF 3: Tecniche di conservazione degli alimenti. Igiene

UF. 4: Individuazione e controllo rischi

### **POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI:**

La formazione prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa disciplinata per legge nel settore delle industrie alimentari e delle bevande

**STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO** (suddivisione delle ore tra teoria, pratica e stage, articolazione giornaliera e periodo di svolgimento, percentuale obbligo di frequenza):

Il corso, della durata di 12 ore sarà diviso in sei incontri di 2 ore, sarà svolto in modalità FAD lezione sincrona utilizzando la piattaforma Go To Meeting, in considerazione del nuovo DPCM del 03/12/2020.

La lezione prevede l'esposizione orale da parte del docente con la stimolazione al dibattito interno su problematiche proposte dal docente stesso (simulazione di casi) o dai discenti (problem solving). Al termine di ciascuna lezione verranno effettuati test a risposta multipla chiusa per la verifica del conseguimento degli obiettivi.

**SEDE DI SVOLGIMENTO:** il corso si svolgerà in modalità FAD attraverso la piattaforma Go To Meeting.

**REQUISITI MINIMI DI ACCESSO E MODALITA' DI VERIFICA** (incluse eventuali prove per l'accertamento di specifiche competenze):

E' richiesta la conoscenza della lingua italiana. Al fine di valutare il livello della lingua italiana per gli stranieri sarà somministrato un test attitudinale.

La Delibera n. 559 del 21 luglio 2008 e l'allegato A, parte integrante e sostanziale dell'atto "la formazione degli alimentaristi in Regione Toscana (in attuazione della L.R. n 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 582/2004 e 853/2004) non prevede modalità di selezione iniziale in base a particolari requisiti. La Fismformazione si atterrà alle Procedure ISO9001:2015 di Erogazione del Servizio e a tutte le procedure ad esse collegate. Saranno raccolte le candidature ricevute, sarà verificata la correttezza del modulo utilizzato e la sua completa compilazione, saranno registrati i dati dei candidati al fine di: - identificare il candidato -produrre un elenco iscritti al percorso formativo. Qualora il numero delle iscrizioni superasse il n. massimo di 25 persone consentito sarà richiesto al partecipante la compilazione di un semplice modulo/questionario per la valutazione della scelta motivazionale a cui sarà dato punteggio diverso.

### **MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI:**

La Delibera n. 559 del 21 luglio 2008 e l'allegato A, parte integrante e sostanziale dell'atto "la formazione degli alimentaristi in Regione Toscana (in attuazione della L.R. n 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 582/2004 e 853/2004) non prevede il riconoscimento di crediti/certificazioni delle competenze.

**PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:**

La Delibera n. 559 del 21 luglio 2008 e l'allegato A, parte integrante e sostanziale dell'atto "la formazione degli alimentaristi in Regione Toscana (in attuazione della L.R. n 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 582/2004 e 853/2004) non prevede l'esame finale al termine del percorso ma il superamento positivo di ogni test scritto al termine di ogni U.F. attraverso la somministrazione di un test di apprendimento a risposta multipla chiusa che sarà condiviso nella piattaforma Go To Meeting e trasmesso in tempo reale agli allievi.

**TIPOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE FINALE:**

Sarà rilasciato un attestato di frequenza

**COSTO INDIVIDUALE PER LA FREQUENZA € 110,00 COMPRESIVO DI:**

*(iscrizione pari a € 110,00 frequenza al corso come sopra descritto, compresa IVA, verifiche intermedie ed esami finali oltre a: materiale didattico individuale, materiale didattico collettivo, attrezzature, assicurazione contro gli infortuni ecc.)*

**MODALITÀ DI PAGAMENTO:**

Il pagamento può essere effettuato in contanti alla prima lezione o effettuando un bonifico alla Fismformazione con la descrizione nella causale "iscrizione corso HACCP ADDETTO COMPLESSO" Banca BCC di Pontassieve cod. IBAN IT82G087360280100000603871 - Siete pregati di inoltrare per mail prima dell'inizio del corso copia del bonifico effettuato alla cortese attenzione di Elisa Baluganti e.baluganti@fismservizi.net

**MODALITÀ DI RECESSO:**

In caso di disdetta da parte del contraente nei 5 gg prima dell'inizio del corso o nel caso in cui non pervenisse alla Fismformazione alcuna disdetta, il corsista dovrà versare comunque l'importo pari al 100% del prezzo totale di iscrizione al corso a titolo di penale. Sarà prodotta pertanto la fattura con pagamento ri.ba a 30 gg.

**ISCRIZIONI:**

Le domande di iscrizione, redatte su appositi moduli, dovranno essere presentate all'Ufficio dell'Agenzia Formativa Fismformazione Viale De Amicis n.185 dalle 9.30 alle 13.00 e dalle 13.30 alle 16.00 dal lunedì al venerdì **entro e non oltre il 08/11/2021** debitamente compilate.

**I moduli per l'iscrizione si possono trovare presso la sede dell'Agenzia Formativa indicata sopra oppure, sul seguente sito internet:**  
<http://www.fismformazione.it/>

Le domande di iscrizione possono essere consegnate a mano, inviate per mail o inviate per posta ordinaria, accompagnate dalla fotocopia del documento d'identità. Il soggetto che invia la domanda per posta ordinaria è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa Fismformazione, entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.

Il termine di iscrizione al Corso si intende prorogato fino al raggiungimento del numero degli allievi previsti. E' fatta salva la facoltà della Agenzia, qualora non si raggiungesse il numero di allievi minimo previsto, di non dare avvio all'attività.

Nel caso di revoca del riconoscimento da parte dell'UTR il partecipante al corso può recedere dal contratto e ottenere la restituzione della somma versata (DGR /2019)

**INFORMAZIONI: C/o Agenzia formativa: Fismformazione Viale De Amicis 185 Firenze** Tel: 055-0880942 oppure 055-6821526  
e-mail [e.baluganti@fismservizi.net](mailto:e.baluganti@fismservizi.net)

**ORARIO: dal lunedì al venerdì 9.00 – 16.00**

**MODALITÀ DI AMMISSIONE/SELEZIONE:** saranno adottati i seguenti criteri di ammissione/selezione: (specificare e motivare la documentazione da produrre o le prove da sostenere)

La Fismformazione si atterrà alle Procedure ISO9001:2015 di Erogazione del Servizio e a tutte le procedure ad esse collegate. Saranno raccolte le candidature ricevute, sarà verificata la correttezza dei moduli utilizzati (mod. iscrizione regionale + contratto allievi) e la loro completa compilazione, saranno registrati i dati dei candidati al fine di: - identificare il candidato -produrre un elenco iscritti al percorso formativo. Qualora il numero delle iscrizioni superasse il n. massimo di 25 persone consentito sarà richiesto al partecipante la compilazione di un semplice modulo/questionario per la valutazione della scelta motivazionale a cui sarà dato punteggio diverso se trattasi di motivazioni legate a necessità lavorative in corso, necessità lavorative future o necessità personale a scopo di crescita professionale. Sarà data priorità a coloro che si iscrivono per ottemperare all'assolvimento della formazione entro i 180 giorni dall'inizio dell'attività formativa lavorativa o dalla data di assunzione come prevede la normativa 559/08 e a coloro che devono ripetere il percorso formativo perché non hanno rispettato il rinnovo dell'aggiornamento (quinquennale) previsto dalla normativa. Sulla base della verifica documentale pervenuta sarà fatta una graduatoria. Sarà inoltre verificata la corrispondenza del percorso scelto dal candidato al profilo/funzione per il quale necessità la formazione.