

L'Agenzia Formativa Percorso srl Impresa sociale (cod. accr. Reg. OF0050), capofila dell'ATS che vede partner Università di Pisa, Isi Marconi, ISI Barga, Fondazione TAB ITS Academy, Lorenzo Pasticceria e Caffè di Lorenzo Baldini, Shanner Ciocco srl in attuazione dell'avviso pubblico per il finanziamento di percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (I.F.T.S.) Multifiliera 2, a valere sul Programma regionale FSE+ periodo 2021-2027 - Attività 2.f.11" - Decreto N. 29399 del 06/12/2024, progetto approvato con D.D. 17403/2025 organizza e gestisce la realizzazione del progetto.

CORSO IFTS: Pastry Tech (codice progetto 321487)

"Tecnico della lavorazione e produzione di pasticceria e prodotti dolci da forno"

Competenze Avanzate per l'innovazione e la qualità nel turismo alberghiero e della ristorazione
specializzazione in "Tecniche per la realizzazione artigianale di prodotti del made in Italy"

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del Programma regionale FSE+ periodo 2021-2027 e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

FINALITÀ E SBocchi OCCUPAZIONALI

Il progetto intende formare esperti nel settore della valorizzazione del Made in Italy ed in particolare nella produzione di prodotti dolci da forno e di pasticceria, in un contesto più ampio di promozione dell'identità culinaria locale, creando un legame forte tra tradizione, innovazione e sviluppo turistico del territorio. Il progetto sviluppa competenze tecniche con particolare attenzione alla qualità delle materie prime, alle tecniche di lavorazione tradizionali e innovative, alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità. Il percorso formativo è volto alla formazione di n 20 Tecnici di pasticceria e prodotti dolci da forno e risponde alle esigenze di formazione espresse da giovani e adulti, non occupati o occupati, per consentire loro un accesso rapido al mercato del lavoro. La pasticceria nelle sue molteplici espressioni territoriali e artigianali rappresenta una delle eccellenze riconosciute del nostro panorama enogastronomico e costituisce un comparto strategico della filiera agroalimentare e turistica sia a livello locale che nazionale.

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO

Il percorso ha una durata complessiva di 990 ore ed è organizzato in lezioni teoriche, esercitazioni in laboratorio, stage e accompagnamento. Il corso si svolge a partire da Gennaio 2026 ed è così articolato: 564 ore di aula di cui 116 ore di FAD sincrona - 30 ore di accompagnamento - 396 ore di stage.

Fondamenti chimici- fisici - biologici e parametri qualitativi per la lavorazione e conservazione degli alimenti	20	Attrezzature e macchinari per la produzione dolciaria: utilizzo, manutenzione e cura	24
Sostenibilità e impatto ambientale nella filiera dolciaria	20	Elementi di merceologia alimentare e valorizzazione dei prodotti locali sostenibili	28
Normative e sicurezza nei laboratori di produzione alimentare nel rispetto delle pari opportunità e della parità di genere	30	Strumenti per l'attuazione del processo produttivo nella ristorazione e nel turismo: fabbisogno in entrata, budgeting, ordini e consegne	32
Competenze relazionali e team working	30	Evoluzione storica della pasticceria italiana e delle tecniche di presentazione del prodotto	24
Matematica, Complementi di matematica e Statistica per l'analisi di dati applicata alla ristorazione e al turismo	30	Digital Food Marketing: App e Social per la ristorazione e il turismo	48
Inglese tecnico per la ristorazione e il turismo	48	Laboratorio di pasticceria e panificazione	200
Tecniche e strumenti di cottura per la valorizzazione dell'offerta culinaria tipica locale	30	UF stage	396
Accompagnamento 30 ore			

Il corso si svolge a Viareggio Via Trieste, 25, 55049 Viareggio LU e per le attività di laboratorio in Via Del Pastore 1 Viareggio LU.

Il corso a frequenza obbligatoria prevede un impegno giornaliero di circa 4/8 ore. In caso siano presenti almeno il 30% di studenti lavoratori verrà attivata la flessibilità oraria e parte delle lezioni saranno svolte in orario tardo-pomeridiano e/o in modalità FAD, o comunque in maniera tale da facilitare la conciliazione studio-lavoro dei/delle studenti/esse

DESTINATARI

Il progetto si rivolge a n. 20 giovani e adulti/e non occupati/e o occupati/e in possesso di uno dei seguenti requisiti: 1) Diploma di istruzione secondaria superiore; 2) Diploma professionale di tecnico (di cui al D.lgs. 17 ottobre 2005, n. 226, articolo 20, comma 1, lettera c); 3) Ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, art. 2, comma 5; 4) Certificazione delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione, di cui al Regolamento adottato con Decreto del Ministro della Pubblica Istruzione 22 agosto 2007 n. 139, se privi di diploma di istruzione secondaria superiore. Inoltre, nel caso di partecipanti stranieri è richiesta una conoscenza della lingua italiana pari al livello B1 nelle modalità e nei termini previsti dalla normativa vigente.

ATTESTAZIONE FINALE

I partecipanti che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo e almeno il 50% delle ore di stage, e che abbiano raggiunto un punteggio minimo di almeno 60/100 in ciascuna prova intermedia, saranno ammessi a sostenere l'esame finale. A seguito del superamento delle prove finali di verifica sarà rilasciato il Certificato di Specializzazione Tecniche per la realizzazione artigianale di prodotti del made in Italy e l'attestato di Qualifica Professionale della Regione Toscana relativo alla figura professionale di "Tecnico della lavorazione e produzione di pasticceria e prodotti dolci da forno" (482) " corrispondente al IV° livello europeo. Coloro che non avranno i requisiti di accesso all'esame finale, o che non lo supereranno, potranno ottenere una "dichiarazione degli apprendimenti" e/o "certificazione delle competenze". Il conseguimento del certificato di specializzazione dà diritto al riconoscimento di crediti formativi all'interno del corso di

RICONOSCIMENTO DEI CREDITI IN ENTRATA

I soggetti ammessi al corso possono fare richiesta di riconoscimento di crediti formativi allegando idonea documentazione comprovante le competenze già possedute (attestati, certificazioni di competenze, dichiarazioni di apprendimenti). L'ente organizzatore potrà richiedere integrazioni alla documentazione presentata. Il riconoscimento dei crediti sarà quindi valutato e approvato da apposita commissione e permetterà la riduzione del monte ore del percorso formativo. Il riconoscimento avverrà in ottemperanza alla normativa regionale DGR 988/2019 e smi.

INFORMAZIONI

Per tutta la durata della campagna promozionale sono attivi i seguenti punti informativi:

- Agenzia Formativa PERCORSO – Via Del Brennero 1040/bk. Referente: MARTINA TALINI tel. 0583/333305 cell 392 805 5362
- mail segreteria@per-corso.it Presso la sede è possibile ricevere informazioni sul percorso (si consiglia di fissare preventivamente un appuntamento) e reperire la modulistica.

ISCRIZIONE

Le persone interessate devono fare domanda su un apposito modulo di iscrizione scaricabile dal sito www.per-corso.it Alla domanda di iscrizione debitamente compilata e sottoscritta in originale devono essere allegati: 1) fotocopia di un documento d'identità in corso di validità; 2) il permesso di soggiorno (per stranieri extracomunitari); 3) curriculum vitae redatto secondo il formato europeo. La documentazione deve essere quindi consegnata entro il 27 MARZO 2026 secondo le seguenti modalità:

- Via email a segreteria@per-corso.it con allegato in formato pdf e indicando nell'oggetto "Iscrizione Pastry Tech"
- A mano, presso Agenzia Formativa Percorso – Via Del Brennero 1040/Bk San Marco Lucca

Qualora non venisse raggiunto il numero di allievi previsto, la Regione Toscana si riserva di non dare avvio all'attività.

MODALITÀ DI SELEZIONE

Si procede ad effettuare una selezione in data 02 APRILE 2026 nel caso in cui il numero di domande sia superiore al numero di posti disponibili. Sono ammessi alla selezione coloro la cui domanda di iscrizione sia pervenuta entro i termini del bando, sia firmata in originale e presentata da persone in possesso di titolo di studio indicato nella sezione "destinatari" del presente avviso. Criteri di selezione: -Analisi del curriculum (20%) che verrà valutato in base ai seguenti fattori: altri corsi di formazione frequentati attinenti con le discipline del corso (max 5 punti); eventuali esperienze di lavoro pregresse nel settore (max 10 punti); eventuali esperienze a carattere informale (max 5 punti).

-Test di ingresso al profilo professionale (30%): per verificare il possesso delle conoscenze di base necessarie per poter frequentare in maniera proficua l'intero percorso.

- Colloquio motivazionale (50%) finalizzato a verificare la rispondenza del percorso rispetto alle esigenze, aspettative e interessi dei soggetti.

Trattandosi di un percorso che consente l'accesso ai corsi ITS è prevista una riserva di posti del 40% a giovani/adulti in possesso del diploma professionale conseguito in esito ai percorsi quadriennali di I&FP. In caso di selezione viene applicata la norma antidiscriminatoria a garanzia che nessuno dei due sessi sia rappresentato al di sotto del 40% e al di sopra del 60%.

La graduatoria degli ammessi sarà pubblicata sul sito internet www.per-corso.it