

L'Agenzia Formativa **SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL** accreditamento regionale n°OF0089 capofila di **A.T.S con CESCOT FORMAZIONE SRL** accreditamento regionale n°OF0151, **HOTEL MARINETTA**, 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. n. **4372** del **24/02/2026**, del progetto acronimo **T.R.I.S** titolo **TURISMO RICETTIVO, INTELLIGENZA ARTIFICIALE E SOSTENIBILITÀ** (codice progetto 324673) organizza il percorso formativo

**FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER OPERATORI ADDETTI ALLA  
PRODUZIONE/SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI SENZA GLUTINE IN IMPRESE ALIMENTARI  
FASCIA DI RISCHIO MEDIO  
Matricola 2026LM0486**

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

<b>DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:</b>	<p>L'attività didattica sarà organizzata in due Unità Formative:</p> <p><b>UF 1 — Carattere teorico: La malattia celiaca, gestione della sicurezza alimentare per garantire un prodotto senza glutine (3 ore).</b> Informazioni di base sulla malattia celiaca (cause, sintomi, storia, terapia, fisiopatologia). Alimenti naturalmente privi di glutine. Alimenti specificamente formulati per celiaci e alimenti a rischio. Prevenzione della contaminazione da glutine nelle varie fasi del ciclo produttivo</p> <p>Adempimenti per le imprese e tecniche e procedure per la produzione di pane, pizza, pasta fresca, pasticceria e gelateria senza glutine. Organizzazione della cucina e del servizio in sala per la preparazione sicura di alimenti gluten-free</p> <p><b>UF 2 — Carattere pratico: Organizzazione e gestione delle procedure per evitare la contaminazione (2 ore).</b> Organizzazione della cucina e realizzazione di menù gluten-free. Gestione delle procedure e strategie per la preparazione in contemporanea di piatti con e senza glutine. Esercitazione sui rischi di contaminazione crociata e linee guida per la stesura del menù. Comunicazione cucina-sala e gestione del servizio</p>
<b>COMPETENZE PROFESSIONALI:</b>	<p>Il percorso fornisce le conoscenze teoriche sulla celiachia e sulla normativa di riferimento, le tecniche per la produzione e somministrazione sicura di alimenti senza glutine e le procedure per prevenire la contaminazione crociata. Sul piano pratico, gli operatori acquisiscono la capacità di organizzare cucina e servizio in modo da gestire contemporaneamente preparazioni con e senza glutine, garantendo la sicurezza alimentare dei clienti celiaci. Il corso abilita inoltre alla redazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) e alla stesura di menù gluten-free. In esito al percorso viene rilasciato l'attestato di frequenza obbligatoria previsto dalla normativa vigente per gli operatori del settore alimentare.</p>
<b>SBOCCHI OCCUPAZIONALI:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ristorazione (ristoranti, catering, bar, hotel con offerta gluten-free)</li> <li>- Industria alimentare (aziende produttrici di alimenti senza glutine)</li> <li>- Commercio al dettaglio specializzato in prodotti per celiaci</li> </ul>
<b>STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:</b>	<p>Il corso prevede n° 5 ore totali, di cui n° 3 ore di aula, n° 2 ore di laboratorio. Le lezioni si svolgeranno in orario 09,00-13,00/14,00-18,00 dal lunedì al venerdì. La percentuale di frequenza obbligatoria è 90%</p>
<b>NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:</b>	15

<b>REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:</b>	Disoccupati/e, inattivi/e in possesso di: assolvimento obbligo scolastico, oppure compimento del diciottesimo anno di età. Attestato di formazione per alimentaristi (secondo quanto disciplinato dalla Delibera di Giunta regionale 540 del 6 maggio 2024). Per i/le cittadini/e comunitari/e ed extracomunitari/e è richiesto il livello A2 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue da dimostrare presentando idoneo titolo di studio e/o attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati. Qualora il/la cittadino/a straniero/a non possieda o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio.
<b>PERIODO DI SVOLGIMENTO:</b>	<b>Giugno 2026</b>
<b>SEDE DI SVOLGIMENTO:</b>	Scuola Italiana Turismo – Via Solferino, 30 – Livorno (Aula) – Logistic Training Academy S.r.l. - Via del Marzocco, 80 -Livorno (Laboratorio)
<b>PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:</b>	Al termine di ogni UF sarà erogato un test scritto a domande chiuse ed una prova di simulazione. Punteggio max ottenibile 100/100, soglia di accettabilità 60/100
<b>CERTIFICAZIONE FINALE:</b>	<b>Attestato di frequenza obbligatoria</b> ai sensi delle vigenti disposizioni nazionali/regionali per gli operatori del settore alimentare che preparano e somministrano alimenti senza glutine (cod. profilo 1306017 del RRFR Regione Toscana).
<b>RICONOSCIMENTO CREDITI:</b>	Il riconoscimento crediti avverrà su richiesta del partecipante secondo le modalità stabilite dalla DGR 988/2019 e ss.mm.ii.
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	Le domande potranno essere inviate a Scuola Italiana Turismo S.r.l. tramite e-mail all'indirizzo: <a href="mailto:segreteria@sitformazione.it">segreteria@sitformazione.it</a> oppure tramite raccomandata A/R all'indirizzo Scuola Italiana Turismo S.r.l., Via Solferino, 30 – 57122 – Livorno oppure consegnate a mano presso la sede dell'agenzia formativa in via Solferino, 30 – Livorno, dal lun al ven in orario 9.00-13.00. Il soggetto che invia la domanda per posta elettronica è responsabile della sua ricezione all'indirizzo mail sopra indicato. Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo all'agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.
<b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>	Domanda di partecipazione su formata regionale scaricabile dal Sito dell'agenzia <a href="https://www.sitformazione.it/">https://www.sitformazione.it/</a>  Copia documenti di identità in corso di validità  Scheda Anagrafica rilasciata dal Centro per l'Impiego (per gli/le iscritti/e) o auto-certificazione di condizione occupazionale sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000 (su format scaricabile dal sito dell'Agenzia <a href="https://www.sitformazione.it/">https://www.sitformazione.it/</a> )  CV redatto in formato europeo + attestato HACCP in corso di validità  Per i/le cittadini/e non comunitari/e: copia permesso di soggiorno in corso di validità e di eventuale attestazione linguistica
<b>Scadenza delle iscrizioni</b>	<b>Lunedì 15/06/2026</b>

<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>	<p>Test di cultura generale alimentare — 40 quesiti a risposta multipla, con punteggio di 2,5 punti per risposta corretta. Punteggio massimo: 100 punti.</p> <p>Graduatoria finale: i candidati sono ordinati secondo i seguenti criteri, in ordine di priorità:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Riserva posti per utenza femminile — 6 posti (40% dei 15 disponibili)</li> <li>2. Riserva posti per soggetti in situazione di svantaggio o fragilità (NEET, donne sole con figli, over 50, portatori di handicap, immigrati, ecc.) — 3 posti (20%)</li> <li>3. Punteggio ottenuto nella prova di selezione</li> </ol> <p>A parità di punteggio ha precedenza il candidato di minore età anagrafica. Pubblicazione e scorrimento. La graduatoria è pubblicata sul sito dell'ente proponente e comunicata ai candidati via email. In caso di rinunce si procede con lo scorrimento della lista. Qualora le domande pervenute non superino il numero di posti disponibili (15), i candidati in possesso dei requisiti sono ammessi direttamente, senza necessità di selezione.</p>
<b>Indennità di frequenza</b>	<p>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. <u>L'indennità di frequenza è erogata per un solo percorso frequentato, nell'ambito dello stesso progetto e secondo gli importi che previsti dall'avviso.</u></p> <p><u>Il soggetto attuatore procede al pagamento delle indennità solo alla conclusione del percorso frequentato, secondo i vincoli sopra definiti.</u> Previsto il rimborso delle spese di trasporto e vitto per tutti i partecipanti</p>
<b>Informazioni:</b>	<p>Per informazioni: Scuola Italiana Turismo, tel. 0586-828245 dal lunedì al venerdì in orario 9.00-13.00 – 14.00 -18.00. Ogni comunicazione inerente l'eventuale selezione e ammissione al corso verrà effettuata solo ed esclusivamente tramite e-mail al l'indirizzo comunicato in sede di iscrizione.</p>
<b>Referente:</b>	<p>Silvia Marziali, Donatella Catarsi - Scuola Italiana Turismo - Tel. 0586/82.82.45</p>