



Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale per

AIUTO-PIZZAIOLO

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 706 del 27/06/2018 Cod. 1008194
POR MARCHE FSE 2014-2020 – ASSE III - P.I. 10.3 RA 10.3

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

L'obiettivo è quello di trasferire agli allievi le conoscenze e capacità per svolgere a livello professionale, l'attività di aiuto-pizzaiolo, sviluppando abilità manuali fondamentali per la lavorazione dei prodotti base del comparto 'arti bianche', unitamente all'uso dei macchinari e attrezzature specifiche di settore. Il corso, permette di apprendere un mestiere di lunga tradizione, che non conosce disoccupazione e che può consentire a giovani e meno giovani, italiani e stranieri, di poter lavorare, in Italia e all'estero, in maniera rapida e sicura ottenendo, in un breve periodo, gratificazioni economiche professionali, sia come lavoratori dipendenti, sia come imprenditori. Molti degli incontri sono pratici, finalizzati ad acquisire manualità e dimestichezza con la pasta per pizza, all'interno del laboratorio di pizza. I corsisti osservano il maestro pizzaiolo realizzare le diverse tipologie di pizza e successivamente preparano autonomamente il medesimo prodotto con la supervisione del maestro, ripetendo la prova culinaria quando necessario, approfondendone le modalità di preparazione, cottura e le eventuali varianti.

DESTINATARI E REQUISITI

15 soggetti in ordine di priorità:
- DISOCCUPATI (ai sensi della normativa vigente) al di sopra dei 18 anni di età, residenti o domiciliati nella Regione Marche, che non partecipano a percorsi di istruzione;
- OCCUPATI al di sopra dei 18 anni di età, residenti o domiciliati nella Regione Marche, che non partecipano a percorsi di istruzione

DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

DURATA COMPLESSIVA:

100 ore totali suddivise in 45 teoriche e 55 pratiche

PERIODO DI SVOLGIMENTO:

DICEMBRE 2018 – FEBBRAIO 2019

SEDE FORMATIVA

- CNA TOLENTINO - VIA DEL VALLATO, 1 - 62029 TOLENTINO
- HOTEL FERRANTI - VIA NAZIONALE, 60 - 62020 CACCAMO (MC)

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

- Accoglienza e Orientamento al lavoro
- Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro - Haccp
- Start Up d'impresa e diritto del lavoro
- Tecniche di lavorazione: la pizza - i condimenti – materie prime di base per la panificazione - preparazione dell'impasto - stesura dell'impasto - condimento e farciture - pizze rosse e pizze bianche - pizza alta - focaccia semplice e farcita - pizza romana - impalare e informare la pizza - cottura - sfornare la pizza - calzoni e prodotti speciali.
- Gestione commerciale del laboratorio
- La tecnologia e le attrezzature
- Caratteristiche dei prodotti alimentari

INCENTIVI

Agli allievi DISOCCUPATI verrà riconosciuta una indennità oraria di euro 0,50€ per ogni ora di formazione frequentata. Ogni materiale didattico verrà inoltre fornito gratuitamente.

PRESENTAZIONE DOMANDE

Le domande di iscrizione dovranno essere presentate su apposita modulistica (Mod. Placement) scaricabile dal sito www.formartmarche.it (nelle news) o richiedibile tramite mail a macerata@formartmarche.it

La domanda di iscrizione dovrà essere completata con la seguente documentazione:

- Curriculum Vitae da cui sia possibile evincere la residenza e il possesso dei titoli di studio, certificazioni richieste e l'eventuale esperienza lavorativa, rilasciato in atto notorio (D.P.R. 445/2000) e con liberatoria sulla privacy
- Documento di identità in corso di validità
- **PER I SOLI DISOCCUPATI:** Certificato di disoccupazione rilasciato dal CIOF di competenza ai sensi delle disposizioni di legge vigenti.

Le domande potranno essere trasmesse, per **raccomandata A/R** (farà fede il timbro postale) alla sede di **CNA MACERATA** - Via Zincone, 20 - 62100 MACERATA oppure per PEC a formartmarche@legalmail.it

entro il **26/11/2018**.

L'allievo non sarà ammesso al corso qualora:

- La domanda non sia stata inviata entro la data di scadenza del presente bando
- La domanda sia priva della certificazione dello stato di Disoccupazione/inoccupazione.
- Dalla domanda e dalla relativa documentazione allegata si dovesse evincere la mancanza di uno dei requisiti di accesso
- Non si presenti all'eventuale prova di selezione

SELEZIONI

Nel caso in cui le domande di iscrizione idonee fossero superiori ai posti disponibili, sarà effettuata una selezione in cui saranno valutati i titoli di studio e i requisiti professionali (max 15 punti) e consisterà in una prova scritta (quiz a risposta multipla) sulle materie argomento del corso (max 35 punti) e in un colloquio individuale (max 50 punti).

La data, l'ora e il luogo delle selezioni, qualora dovessero essere svolte, verranno comunicate agli allievi via mail o telefonicamente.

La graduatoria dei selezionati verrà formulata sulla base dei punteggi come previsto dal D.G.R. 802/2012 par.1.6.

TITOLO RILASCIATO

Al termine del percorso, a coloro che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore previsto, verrà rilasciato l'attestato di frequenza TA1.1.6.1. "PIZZERIA", ai sensi della L.R. n. 16/90

PER INFORMAZIONI Rivolgersi al 327-634 7963 oppure per email macerata@formartmarche.it