

OBIETTIVO TEMATICO 8 – PRIORITA' DI INVESTIMENTO 8.1
PROCEDURA PRESENTAZIONE JUST IN TIME
OFFERTA FORMATIVA 2018

PROFESSIONE PIZZAIOLO

Attestato rilasciato	CERTIFICATO DI COMPETENZE (ai sensi della DGR 739/2013) “OPERATORE DI PANIFICIO E PASTIFICIO” UC 1 – Lavorazione impasti; UC 4 – Cottura prodotti di panificazione
Contenuti del percorso	<ol style="list-style-type: none">1. Introduzione al corso, accoglienza e preparazione allo stage – 4 ore2. Sicurezza sui luoghi di lavoro – 8 ore3. Sicurezza alimentare ed igiene degli alimenti, normativa in materia di allergeni – 16 ore4. Merceologia e caratteristiche degli alimenti, prodotti per celiaci - 20 ore5. Conoscenza e valorizzazione dei prodotti del territorio – 16 ore6. Le esigenze “specifiche” della clientela tra mode ed intolleranze. Le farine –24 ore7. La lavorazione degli impasti – 30 ore8. La cottura degli impasti – 30 ore9. La farcitura delle pizze – 32 ore10. Stage – 120 ore
Sede di svolgimento	ISCOM Ferrara c/o Laboratorio didattico Borgo Le Aie – Via Provinciale, 15 - 44019 Gualdo (FE)
Durata e periodo di svolgimento	300 ore delle quali 120 ore di teoria e 240 ore di stage Da marzo ad ottobre 2019
Numero partecipanti	12
Destinatari e requisiti d’accesso	Requisiti formali Requisiti FORMALI: essere maggiorenni; non essere occupati; aver assolto l’obbligo di istruzione e il diritto-dovere all’istruzione e formazione; avere residenza o domicilio in Regione Emilia-Romagna in data antecedente l’iscrizione al percorso; esperienza lavorativa non coerente o irrilevante. Requisiti sostanziali Requisiti SOSTANZIALI: Conoscenza della lingua italiana (per candidati stranieri) I requisiti verranno verificati tramite esame documentale del CV o della autocertificazione dei requisiti minimi formali di accesso al percorso formativo richiesti. Per i candidati extra UE: allegare anche Permesso di Soggiorno in regola con la normativa vigente.
Iscrizione	<u>Entro il 29 marzo 2019</u> Iscrizioni presso i nostri uffici oppure on-line al sito www.iscomfe.it

Criteri di selezione	<p>I candidati, in possesso dei requisiti formali e sostanziali, dopo esame documentale, saranno ammessi al percorso. In caso il numero degli iscritti ammissibili superi il numero dei posti disponibili per accedere al percorso formativo, verrà avviata una selezione. La selezione avverrà in due fasi: 1. un test scritto tecnico/contenutistico a risposta chiusa, volto a verificare le conoscenze generali relative alla produzione alimentare comunque acquisite all'interno di percorsi scolastici o durante esperienze lavorative o sviluppate autonomamente; 2. Colloquio conoscitivo e motivazionale individuale volto a verificare il proprio progetto personale rispetto al percorso formativo proposto.</p> <p>Al termine delle prove verrà affissa una graduatoria presso ISCOM FERRARA.</p>
Ente di formazione	<p>Cod. Org. 283 ISCOM E.R. Soggetto Referente Cod. Org. 284 Iscom Ferrara Partner Attuatore</p>
Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso	<p>ISCOM E.R. Soggetto Presentatore e Titolare dell'operazione ISCOM FERRARA Ente Attuatore e Gestore del Percorso Formativo</p> <p>AZIENDE PARTNER: Este Bar S.r.l. Sombbrero di Bersanetti Luisa & C. S.n.c. Al Vecchio Mulino dei F.lli Trantini L.& D. S.n.c. Al Frattino MA.CRI. S.r.l. Scaccianuvole Pizzeria di Ludergnani Gaia Il Cristallo AL Fairouz S.r.l. Pizzeria Orsucci Armando S.a.s. CAR.GA. di Morselli Carlo e Maiocchi Gaetano S.n.c. Giori 2016 S.r.l. Bar 99 di Simani Venerando La Razdora di Enrico e Riccardo Setti S.a.s.</p> <p>PROMOTORI: Ascom Confcommercio di Ferrara FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi</p>
Contatti	<p>Referenti: Castelli Sandra – Sharapova Ekaterina info@iscomfe.it Tel. 0532-234229/273 Sito web: ww.iscomfe.it</p>
Riferimenti	<p>Operazione Rif P.A. 2018-10744/RER/3 “PROFESSIONE PIZZAIOLO” approvata con DGR n. 2228 Regione Emilia-Romagna del 27/12/2018 e co-finanziata con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna.</p>