

SCHEMA DI ISCRIZIONE AL CORSO

Autocertificazione dei requisiti minimi formali di accesso al percorso formativo dei partecipanti
(ai sensi del DPR 445/200 art. 46-47)

PROFESSIONE PASTICCERE

600 ore di cui 360 di aula e 240 di stage

Rif. PA 2017-10744/RER/1 approvato con D.G.R. n. 2228 del 27/12/2018

nb.: tutti i dati richiesti sono obbligatori

COGNOME E NOME _____

CODICE FISCALE _____

NATO/A A _____ PROV _____ IL ____/____/____

RESIDENTE A _____ PROV _____ CAP _____

VIA _____ N° _____

DOMICILIATO/A A _____ PROV _____ CAP _____

VIA _____ N° _____

CITTADINANZA _____ SESSO M F

CEL _____ E-MAIL _____

CHIEDE
DI ESSERE AMMESSO/A ALLA SELEZIONE PER IL CORSO

PROFESSIONE PASTICCERE

DICHIARA

- di essere in possesso del seguente titolo di studio di: _____ conseguito in data _____ c/o Istituto _____
- di essere nella seguente posizione occupazionale:
 - disoccupato/a (indicare da quando) _____
 - inoccupato/a (che non ha mai avuto un contratto di lavoro)
 - Iscritto/a presso il centro Servizi per l'Impiego di _____ dal _____

Per i cittadini extracomunitari:

- di essere in possesso di regolare permesso di soggiorno (**da allegare**)
- di essere in possesso di titolo di studio equivalente richiesto dal bando
 - di essere a conoscenza che, a norma dell'art. 26 della legge n. 15 del 04/01/1968, "le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi nei casi previsti dalla legge sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi penali in materia".
- Prende atto che la scadenza per le iscrizioni è il **22/03/2019**.
- Unisce alla presente curriculum vitae e copia del documento d'identità.

Accetta le seguenti condizioni generali di iscrizione ai corsi:

La probabile data di inizio del corso sarà fornita a puro titolo indicativo. Iscom Ferrara si riserverà, qualora non sia raggiunto il numero minimo di partecipanti, di posticipare la data di inizio.

Data

Firma



Unione europea
Fondo sociale europeo



PERCORSO DI FORMAZIONE FINANZIATO PER NON OCCUPATI RESIDENTI O DOMICILIATI IN REGIONE EMILIA-ROMAGNA

PROFESSIONE PASTICCERE

600 ore totali di cui 360 di aula e 240 di stage

Rif. PA 2017-10744/RER/1 approvato con D.G.R. n. 2228 del 27/12/2018

OBIETTIVI E CONTENUTI DEL CORSO

Il percorso Professione Pasticcere è finalizzato al riconoscimento della qualifica di "Operatore della Produzione di Pasticceria". La figura in esito al percorso sarà in grado di produrre le eccellenze dolciarie del territorio nel rispetto della tradizione e prodotti dolciari alternativi e/o rispondenti a particolari esigenze di salute. Nel rispetto delle norme igienico sanitarie e di sicurezza saprà selezionare gli ingredienti per preparare gli impasti verificando le materie prime, applicare il procedimento di lavorazione idoneo con l'eventuale tecnica di cottura o di refrigerazione del prodotto. Sarà in grado di eseguire la decorazione e l'approntamento del dolce, seguendo la capacità creativa personale. **CONTENUTI:** Introduzione al corso, accoglienza e preparazione allo stage (12 ore); Sicurezza sul lavoro (8 ore); Sicurezza alimentare ed igiene degli alimenti, normativa in materia di allergeni (24 ore); Merceologia e caratteristiche nutrizionali di prodotti dolciari, prodotti per celiaci (24 ore); Conoscenza e valorizzazione dei prodotti del territorio (18 ore); Le esigenze "specifiche" della clientela tra mode ed intolleranze (18 ore); Progettazione ricette e carta dessert nella pasticceria tradizionale, nella pasticceria vegana e nella pasticceria per intolleranze (64 ore); Lavorazione impasti e creme nella pasticceria tradizionale e nei prodotti tipici, nella pasticceria vegana e nella pasticceria per intolleranze (64 ore); Lievitazione e cottura semilavorati tradizionali, vegani e per intolleranti (64 ore); Farcitura e decorazione del prodotto dolciario (64 ore); Stage (240 ore).

DESTINATARI

12 candidati non occupati in possesso dei seguenti requisiti. **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:** conoscenza della lingua italiana (per candidati stranieri).

DESCRIZIONE PROFILO

L'Operatore della produzione di pasticceria è in grado di progettare e realizzare ricette tradizionali ed innovative di pasticceria e gelateria, utilizzando metodologie e tecnologie di lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti dolciari e valorizzandone la presentazione con modalità creative.

ATTESTATO RILASCIATO

Al termine del percorso formativo, con almeno il 70% di frequenza, in esito alla prova d'esame verrà rilasciato un **CERTIFICATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE** relativo alla Qualifica di "OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA" (ai sensi della DGR 739/2013).

CRITERI DI SELEZIONE

I candidati, in possesso dei requisiti formali e sostanziali 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 avrà due fasi: 1. un test scritto tecnico/contenutistico a risposta chiusa, volto a verificare le conoscenze generali relative alla produzione alimentare comunque acquisite; 2. Colloquio conoscitivo e motivazionale individuale..

PERIODO e SEDE DI SVOLGIMENTO

MARZO - OTTOBRE 2019

Laboratorio didattico c/o **Borgo Le Aie**, Via Provinciale, 15 - 44019 Gualdo (FE)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE:

GRATUITO

cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna

Le iscrizioni dovranno pervenire entro il **22/03/2019 a:**

ISCOM Ferrara, Via G. Baruffaldi n. 14/18, TEL. 0532 234272/274

Brevi manu o a mezzo e-mail a: iscomfe@ascomfe.it