

# SCHEDA 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 PIZZAIOLO

300 ore di cui 180 di aula e 120 di stage

Rif. PA 2017-10744/RER/3 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 PIZZAIOLO

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 **29/03/2019**.
- 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 PIZZAIOLO

**300 ore di cui 180 di aula e 120 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 Pizzaiolo è finalizzato alla certificazione delle competenze UC1 "Lavorazione impasti" e UC 4 "Cottura prodotti di panificazione" della qualifica Operatore di Panificio Pastificio. La figura in esito al percorso sarà in grado di produrre pizze secondo il dettato della tradizione ma anche di progettare e realizzare prodotti "innovativi" in cui l'utilizzo di materie prime alternative e/o territoriali permetta di rispondere alle nuove tendenze che, per moda o per necessità, orientano la diversificata richiesta della clientela. **CONTENUTI:** Introduzione al corso, accoglienza e preparazione allo stage (4 ore); Sicurezza sul lavoro (8 ore); Sicurezza alimentare ed igiene degli alimenti, normativa in materia di allergeni (16 ore); Merceologia e caratteristiche degli alimenti, prodotti per celiaci (20 ore); Conoscenza e valorizzazione dei prodotti del territorio (16 ore); Le esigenze "specifiche" della clientela tra mode ed intolleranze. Le farine (24 ore); La lavorazione degli impasti (30 ore); La cottura degli impasti (30 ore); La farcitura delle pizze (32 ore); Stage (120 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 i candidati stranieri).

#### DESCRIZIONE PROFILO

L'Operatore di panificio e pastificio è in grado di realizzare molteplici prodotti freschi e prodotti di panificazione intervenendo sulle varie fasi del processo di lavorazione con metodologie e tecnologie specifiche.

#### ATTESTATO RILASCIATO

Al termine del percorso formativo, con almeno il 70% di frequenza, in esito a colloquio valutativo, verrà rilasciato un **CERTIFICATO DI COMPETENZE** relativo alle UC 1 – Lavorazione impasti e UC 4- Cottura prodotti di panificazione della Qualifica di "OPERATORE DI PANIFICIO E PASTIFICIO" (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 acquisiti; 2. Colloquio conoscitivo e motivazionale individuale..

#### PERIODO e SEDE DI SVOLGIMENTO

MARZO - LUGLIO 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 **29/03/2019** a:

ISCOM Ferrara, Via G. Baruffaldi n. 14/18, TEL. 0532 234229/273

Brevi manu o a mezzo e-mail a: [iscomfe@ascomfe.it](mailto:iscomfe@ascomfe.it)