



**L'ATS Progetto BLU OLTREMARE - E.L.Fo Ente Ligure di Formazione (ente capofila) –  
CESCOT SAVONA – ASFOTER – ESE – FUTURA – LGO – VALBORMIDA FORMAZIONE**

Nell'ambito del Programma Operativo Fondo Sociale Europeo – Regione Liguria FSE 2014-2020  
ASSE 1 OBIETTIVO SPECIFICO 3- PIANO DI CRESCITA ECONOMIA BLU – DGR.987/2016  
approvato dalla Amministrazione Regionale con Decreto del Dirigente n.1930 del 04/05/2017  
esecutivo ai sensi di legge

organizza il corso per:

## **PIZZAIOLO**

**DESTINATARI:** n° 12

**REQUISITI:** giovani ed adulti, con età maggiore di 18 anni, disoccupati / non occupati, in possesso di una qualifica triennale attinente e/o esperienza pregressa in attività similari.

**RISERVA FEMMINILE:** il 30% dei posti è riservato a donne, salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano di raggiungere tali numeri.

**DURATA:** n° 400 ore, di cui 158 teoriche, 122 pratiche e 120 di stage

**SEDE DEL CORSO:** E.L.Fo. Via al Piemonte Reg. Carrà, 19/5B – 17031 Albenga SV per la teoria  
IIS Migliorini di Finale Ligure. per la pratica

**INIZIO CORSO PREVISTO:** Ottobre 2017

### **AL TERMINE DEL CORSO VERRÀ RILASCIATO ATTESTATO DI QUALIFICA**

**PROFILO PROFESSIONALE:** Il pizzaiolo, (Repertorio Ligure delle Figure Professionali Area 16 - Alberghi, ristorazione, turismo, figura 018, codice ISTAT 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti), prepara e decora differenti piatti caldi (pizze, focacce, torte salate, farinata...), assemblando gli elementi necessari e conformandosi a precise norme di realizzazione (dosi, composizione, cottura...). Realizza gli impasti necessari alle preparazioni (impasto per dolci, per la pizza...). Procedo al rifornimento delle materie prime necessarie in cucina e partecipa al ripristino della cucina. Il mestiere di pizzaiolo si svolge in pizzerie, ristoranti e alberghi che offrono anche il servizio di pizzeria. L'attività si svolge da soli o in squadra, talvolta in presenza della clientela, in una zona apposita, dotata di banco e forno

**MODALITA' DI SELEZIONE:** L'ammissione al corso viene effettuata in base alla selezione sulle attitudini e motivazione

**ISCRIZIONE:** Per accedere al corso gli interessati dovranno presentare apposita domanda di iscrizione presso E.L.Fo. Via al Piemonte Reg. Carrà, 19/5B – 17031 Albenga SV

**SCADENZA BANDO:**

**dal 21/08/2017 fino alle ore 12.00 del 22/09/2017**

**Orario di segreteria: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13.00**

**DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE:**

- Domanda (da ritirare presso la sede di E.L.Fo. Via al Piemonte Reg. Carrà, 19/5B – 17031 Albenga SV, compilata in ogni parte, datata e firmata in originale, completa di marca da bollo da € 16,00
- Due foto formato tessera
- Autocertificazione ai sensi del DPR 445/2000 artt. 46 e 47 attestante la disoccupazione/stato di non occupazione con allegata copia della carta d'identità in corso di validità
- Copia del titolo di studio
- Curriculum vitae

**IL CORSO E' COMPLETAMENTE GRATUITO**

Presso E.L.Fo. - Ente Ligure di Formazione, Via Piemonte – Reg. Carrà n. 19/5B gli interessati possono verificare i contenuti del corso. Per ulteriori approfondimenti del bando si rimanda alla relativa scheda informativa.

**PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA**

*Associazione Temporanea di Scopo*

*Progetto BLU OLTREMARE*

