



**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, presenta:

SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO

PIZZAIOLO

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO RILASCIATO PREVIO SUPERAMENTO ESAME: QUALIFICA (Repertorio Ligure delle Figure Professionali Area 16 - Alberghi, ristorazione, turismo, figura 018, codice ISTAT 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti)

DESTINATARI:

- ▲ numero: 12
- ▲ requisiti di accesso: giovani ed adulti di età superiore ai 18 anni, disoccupati / non occupati, in possesso di una qualifica triennale attinente e/o esperienza pregressa in attività similari.

FIGURA PROFESSIONALE: Il pizzaiolo 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.

MERCATO DEL LAVORO: 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. Implica una posizione eretta prolungata, l'esposizione al calore e a diversi odori e molte manutenzioni leggere. Il ritmo di lavoro comporta un'alternanza di periodi di attività molto sostenuta (in particolare nell'orario serale) e periodi di attività meno intensa (durante le fasi di preparazione degli impasti e degli ingredienti). Il mestiere di pizzaiolo prevede il rispetto di norme igieniche e di sicurezza e manipolazione di derrate alimentari, utilizzo di attrezzatura elettrica e di forni ad elevata temperatura (a legna, a gas o elettrici). La tipologia contrattuale rientra nel lavoro di tipo subordinato, stagionale o a tempo indeterminato

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

MODALITÀ DI ISCRIZIONE Per ritirare la domanda di iscrizione e la scheda informativa e/o avere informazioni sul corso, rivolgersi a:

E.L.Fo. - Ente Ligure di Formazione, Via Piemonte – Reg. Carrà n. 19/5B.
Telefono 0182-559636 Fax 0182-571209

E-mail direzione@elfoliguria.it – segreteria@elfoliguria.it

Le domande di iscrizione compilate dovranno pervenire a E.L.Fo. - Ente Ligure di Formazione, Via Piemonte – Reg. Carrà n. 19/5B

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

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO

DURATA DEL CORSO:

- 400 ore di cui: 158 ore di teoria
122 ore di pratica
120 ore di stage

ARTICOLAZIONE E FREQUENZA :

- ⤴ l'articolazione dell'orario del corso 5 ore a giornata per 5 giorni a settimana; le lezioni verranno svolte verso la sede di E.L.Fo. e presso l'IIS Migliorini di Finale L. per la pratica
- ⤴ il numero massimo di ore di assenza concesso è pari al 20% del corso.

CONTENUTI:

CONTESTO OPERATIVO - 12 h
COMPETENZE RELAZIONALI – 16 h
IGIENE ALIMENTARE E SICUREZZA – 35 h
TECNOLOGIA PROFESS. TEORIA – 35 h
TECNOLOGIA PROFESS. PRATICA – 92 h
NUOVE TENDENZE DELLA RISTORAZIONE – 50 h
INGLESE 40 h
STAGE – 120 ore

REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE

AMMISSIONE AL CORSO: è subordinata al superamento delle prove di selezione

TITOLO DI STUDIO RICHIESTO: qualifica triennale

ESPERIENZA PROFESSIONALE: ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO: esperienza professionale pregressa se non in possesso di titolo di studio attinente

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE

COMMISSIONE DI SELEZIONE

- ⤴ N° 1 psicologo del lavoro
- ⤴ N° 1 tutor del corso
- ⤴ N° 1 esperto del settore

SEDE E DURATA DELLE PROVE

- ⤴ E.L.Fo. - Via Al Piemonte, Reg. Carrà 19/2B – 17031 Albenga SV
- ⤴ due giornate previste

TIPOLOGIA DELLE PROVE

PROVA SCRITTA

- ⤴ prova psico-attitudinale generica individuale

PROVA PRATICA non prevista

COLLOQUIO

- ⤴ colloquio motivazione individuale
- ⤴ l'ammissione al colloquio è indipendente dal risultato della prova scritta

VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE

Prova scritta 60% - colloquio 40%

L'assenza ad una delle due prove sarà ritenuta motivo di rinuncia al corso.

REFERENTE PER INFORMAZIONI: indicare nominativo, numero di telefono, e-mail.	RIGHI DANIELA 0182 559636 segreteria@elfoliguria.it	LOCCHI LORELLA
-------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------	----------------

CORSO COMPLETAMENTE GRATUITO

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA

Associazione Temporanea di Scopo

Progetto BLU OLTREMARE

