



Unione europea  
Fondo sociale europeo



Regione Liguria



Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020  
ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"

# CATALOGO LINEA DI INTERVENTO A

Decreto del Dirigente n. 1756 del 24/10/2019 e Decreto del Dirigente di Alfa n.765 del 21 maggio 2020

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

SEZIONE DEL CATALOGO: B2 GOAL

## Titolo Corso: PASTICCCERIA

Il corso si rivolge a disoccupati<sup>2</sup>, persone in stato di non occupazione<sup>3</sup>, soggetti con maggiori difficoltà di inserimento lavorativo, persone a rischio di disoccupazione di lunga durata

### INFORMAZIONI GENERALI

#### ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA

Attestato di frequenza  
Attestati sicurezza e HACCP ai sensi della normativa vigente

#### DESTINATARI

Numero 12 residenti e/o domiciliati in Liguria:  
Età superiore ai 18 anni, disoccupati<sup>2</sup>, persone in stato di non occupazione<sup>3</sup>, soggetti con maggiori difficoltà di inserimento lavorativo, persone a rischio di disoccupazione di lunga durata  
Idoneità alla mansione  
Saranno considerati prioritari i seguenti target di destinatari:

- giovani compresi i NEET,
- over 55,
- disoccupati di lunga durata,
- cittadini con bassa scolarità,
- le donne

<sup>2</sup> ai sensi dell'art. 19 del D.Lgs. 150/2015;

<sup>3</sup> ai sensi del D.Lgs.150/2015 e della Circolare del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali 34/2015, i soggetti non occupati sono coloro che non svolgono attività lavorativa, in forma subor-

	<p><i>dinata, parasubordinata o autonoma ovvero a coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricavano un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione; tale limite e attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800</i></p>
<b>PARI OPPORTUNITÀ</b>	<p>L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)</p>
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	<p>La domanda di iscrizione può essere ritirata dal lunedì al giovedì dalle 930 alle 1230 presso ISFORCOOP – Via F. Baracca 1r – 17100 Savona - 019 263097</p> <p>Al fine di facilitare le iscrizioni e rispettare i protocolli previsti dall'emergenza covid-19, sarà possibile anche scaricare la domanda di iscrizione e gli allegati dal sito internet <a href="http://www.isforcoop.it">www.isforcoop.it</a></p> <p>La domanda di iscrizione, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, dovrà essere presentata completa pena esclusione, della seguente documentazione:          -curriculum vitae modello Europass;          -autodichiarazione attestante lo stato di occupazione;          -copia documento di identità in corso di validità;          -2 fototessera.</p> <p>La consegna della domanda di iscrizione può avvenire dal lunedì al giovedì dalle 930 alle 1230 presso ISFORCOOP – Via F. Baracca 1r – 17100 Savona - 019 263097</p> <p>Le domande di iscrizione potranno essere inviate via mail, debitamente scansionate con in allegato il documento di identità. Sarà necessario in questo annullare a cura dell'utente la marca da bollo, apponendo una firma sulla stessa.          La documentazione dovrà essere inviata al seguente indirizzo mail:          sede di Savona: <a href="mailto:camilla.porcile@isforcoop.it">camilla.porcile@isforcoop.it</a></p>
<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</b>	
<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	<p>durata del corso: 200 ore</p> <p>Il percorso è rivolto a chi vuole iniziare un percorso di avvicinamento alla professione di pasticciere, acquisendo le competenze professionali specifiche per la produzione di dolci, prodotti da forno e prodotti della tradizione ligure.</p> <p>In conseguenza di questo, ed in riferimento al Repertorio Ligure delle figure Professionali - pasticciere - l'intervento mira a formare un addetto capace di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ effettuare impasto e cottura dei prodotti da forno</li> <li>▪ effettuare la farcitura delle diverse forme di impasto operando le seguenti attività</li> </ul>

- le materie prime: scelta e dosaggio degli ingredienti,
- preparazione degli impasti e delle creme, decorazione dei dolci;
- lavorazione di prodotti di prima colazione e preparazione delle forniture per bar;
- preparazione della pasticceria;
- gestione, controllo e pulizia dei macchinari
- vendita al banco.

Il corso si svolgerà presso la sede di:  
 ISFORCOOP – Via F. Baracca 1r – 17100 Savona  
 ISFORCOOP – Via Bonfante – Varazze

Il percorso si caratterizza per l'approccio fortemente finalizzato all'inserimento lavorativo dei partecipanti e a favorire la loro immediata inclusione nel mercato del lavoro anche attraverso il personale di aziende con esperienza pluridecennale, e professionisti del settore pasticceria sia nelle attività di progettazione che di docenza. Il loro intervento sarà fondamentale anche nel processo di messa in trasparenza delle competenze acquisite e quindi delle potenziali performance dei partecipanti, rendendo così più facile l'inserimento lavorativo. L'azione formativa si sviluppa con l'erogazione di lezioni frontali con ausilio di mezzi multimediali per la proiezione di slide esplicative e con sessioni di esercitazioni sia in aula sia presso il laboratorio di pasticceria.

Il corso prevede:

- lezioni teoriche
- lezioni pratiche in laboratorio
- Simulazioni
- Testimonianze ed interventi di pasticceri
- Visite guidate

secondo le seguenti metodologie:

Lezione frontale: per la trasmissione di concetti, informazioni durante le lezioni teoriche. Le lezioni frontali in aula saranno impiegate per l'acquisizione delle conoscenze teoriche mediante uno stile di apprendimento basato su modelli.

Esercitazioni individuali: finalizzata a rinforzare e stabilizzare le nozioni trasmesse durante la lezione con lo scopo di applicare le nozioni teoriche alla fase di produzione.

nel laboratorio saranno soprattutto utilizzate:

Soluzione di problemi reali/ Problem solving: per analizzare, affrontare e cercare di risolvere positivamente situazioni problematiche che in un processo di produzione come quello della pasticceria sono presenti.

La didattica laboratoriale: fondata sulla positiva interdipendenza; responsabilità individuale; interazione faccia a faccia; uso appropriato delle abilità; sviluppo delle competenze, valutazione del lavoro.

Le attività pratiche sono tenute nel laboratorio di pasticceria, dotato di attrezzature e macchinari specifici.

	<p>Ai partecipanti saranno consegnati materiali di approfondimento proposti dal docente, che consentiranno anche un primo momento per auto-valutare il grado di comprensione e di applicazione pratica di quanto illustrato in aula.</p> <p>L'attività sarà realizzata temporalmente rispettando il principio di conciliazione tempo di vita/lavoro, e sarà quindi articolata su giornate e orari che consentano la maggior partecipazione possibile.</p> <p>Al termine di ogni modulo sarà somministrato ai partecipanti un test—retest (inizio/fine) che servirà a verificare le conoscenze e competenze iniziali, e quelle acquisite le competenze al termine.</p> <p>A fine percorso è prevista una fase di 4 ore di certificazione nella quale i docenti, con il supporto del tutor somministreranno prove o test per la verifica complessiva delle competenze professionali e di quelle soft acquisite con il percorso, e monitorare così lo sviluppo professionale di ogni singolo partecipante e l'impatto del percorso nel suo complesso; questa fase consentirà di produrre un documento di certificazione delle competenze acquisite, che ove possibile saranno ricondotte al repertorio regionale delle professioni.</p> <p>Ai partecipanti saranno rilasciati gli attestati sicurezza e HACCP ai sensi della normativa vigente.</p>
<p><b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b></p>	<p>Il corso è articolato nei seguenti moduli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Elementi di sicurezza sul lavoro e di igiene degli alimenti - 34 ore</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicurezza sui luoghi di lavoro D.Lgs 81/08 e smi</li> <li>- D.Lgs 81/08: analisi dei principali elementi della legge.</li> <li>- Concetto di rischio e di responsabilità.</li> <li>- Obblighi e diritti.</li> <li>- I D.P.I. Prevenzione e protezione</li> <li>• Sicurezza alimentare (haccp):</li> <li>- Unità Formativa A, di base per tutti gli OSA e gli alimentaristi indipendentemente dalle mansioni ricoperte e dalla tipologia di impresa alimentare</li> <li>- Unità Formativa B, a carattere specifico e teorico-operativo, che deve essere garantita a tutti i titolari ed i responsabili dei piani di autocontrollo, nonché ad alcune categorie di alimentaristi che svolgono mansioni a maggior rischio di trasmissione di malattie attraverso gli alimenti quale le attività di produzione e preparazione alimentare</li> </ul> </li> <li>➤ <b>Attrezzature e materie prime - 12 ore</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il laboratorio di pasticceria: spazi, macchinari, attrezzature, utensileria</li> <li>- Materie prime in pasticceria</li> <li>- I forni e le diverse modalità di cottura</li> </ul> </li> <li>➤ <b>Le preparazioni base in pasticceria - 36 ore</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di preparazione e lavorazione impasti e creme (Pasta frolla, sablé, da choux, per brioche, per croissant, per petits-</li> </ul> </li> </ul>

	<p>fours alle mandorle, Crema pasticciera, al burro, Glassa reale)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di lievitazione e cottura semilavorati</li> <li>➤ <b>Torte e piccola pasticceria - 40 ore</b></li> <li>- Torte</li> <li>- Pasticceria secca e fresca</li> <li>- Meringhe</li> <li>- semifreddi</li> <li>➤ <b>Pasticceria ligure - 32 ore</b></li> <li>- Pandolce genovese</li> <li>- Canestrelli</li> <li>- Biscotti amaretti</li> <li>➤ <b>Cake designer - 42 ore</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Materiali per la decorazione</li> <li>- Tecniche di farcitura, e guarnizione</li> <li>- Decorazione</li> <li>➤ <b>Certificazione di competenze – 4 ore</b></li> <li>- Test per la valutazione delle competenze acquisite</li> <li>- Valutazione del prodotto realizzato</li> <li>- Eventuale colloquio di confronto sulle risultanze emerse</li> </ul> <p>Sono consentite assenze fino al 15% della durata del corso, pari a 30 ore</p>
<b>REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE</b>	
<b>AMMISSIONE AL CORSO</b>	<p>La selezione delle domande sarà conforme ai principi e disposizioni di cui al Decreto del dirigente n.1456 del 3/6/2015, attraverso una procedura a sportello non valutativa, ossia le domande presentate verranno verificate secondo i criteri di ammissibilità e priorità stabiliti nell'avviso/bando pubblico di selezione dei destinatari, in base all'ordine cronologico di presentazione, fino a concorrenza delle risorse previste per l'attività formativa</p>
<b>COMPETENZE IN INGRESSO</b>	Non richieste
<p><b>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</b>  Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"  Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	