



SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO

INFORMAZIONI GENERALI

TITOLO DEL CORSO	“CORSO DI QUALIFICA PER PIZZAIOLO”
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	ATTESTATO DI QUALIFICA Pizzaiolo (cod ISTAT 5.2.2.1.0.) previo superamento dell'esame finale.
DESTINATARI	n° 12 giovani e adulti disoccupati e persone in stato di non occupazione
SPECIFICA SULLO STATO DI NON OCCUPAZIONE	La condizione di non occupazione fa riferimento alle persone che, ai sensi del D.Lgs.150/2015 e della Circolare del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali 34/2015, non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, 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 è 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.
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal Decreto Legislativo, 11 aprile 2006, n.198
FIGURA PROFESSIONALE:	La figura professionale in uscita è quella del Pizzaiolo : è in grado di effettuare le preparazioni di pizzeria e prodotti da forno, inoltre sa operare per la pulizia di locali, attrezzature ed utensili. Il ruolo opera nei settori di ristorazione presso: pizzerie e ristoranti. L'attività può essere svolta anche all'interno di nuove strutture di ristorazione La conoscenza delle normative, delle procedure, delle tecniche relazionali e delle specificità operative, consente l'assunzione di responsabilità organizzative e fa della figura professionale un elemento determinante per il miglioramento del servizio La figura professionale si caratterizza inoltre per l'autonomia operativa e per l'attenzione che deve porre al cliente e alle sue necessità.
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	Per accedere al corso gli interessati dovranno presentare apposita domanda di iscrizione, in regola con la normativa vigente sull'imposta di bollo, presso: Is.For.Coop - Via Bonfante snc – Varazze (tel. 019.931766) (Orario segreteria: dal lunedì al venerdì ore 9.00-12.00/ martedì e giovedì dalle 14 alle 16.00)

**Le iscrizioni saranno aperte dalle ore 09.00 del 20 febbraio 2019
fino alle ore 12.00 del 20 marzo 2019**

La domanda di iscrizione, unitamente alla scheda informativa è ritirabile presso Is.For.Coop - Via Bonfante snc – Varazze (tel. 019.931766) - o scaricabile dal sito www.isforcoop.it

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO

DURATA E STRUTTURA DEL CORSO n. 600ore di cui 180 ore di stage.

ARTICOLAZIONE E FREQUENZA E' previsto l'orario di 5/6 ore, articolato sulla fascia mattutina o pomeridiana. Il monte ore di assenze consentito non deve superare il 20% delle ore totali del corso.

PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA **La partecipazione al corso è gratuita.** Qualora il corso prevedesse un orario di almeno 7 ore su due turni (mattino e pomeriggio), è previsto un rimborso di € 1,00 ora/allievo, calcolato sulle ore di frequenza al corso salvo diverse disposizioni previste dagli avvisi di riferimento. L'indennità non è riconosciuta se:

- Durante il corso il soggetto può fornire direttamente la mensa;
- Durante il periodo stage l'allievo utilizza la mensa aziendale.

REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE

TITOLO DI STUDIO RICHIESTO Qualifica triennale; diploma di scuola secondaria superiore; laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto

ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO **Titoli preferenziali**
In caso di parità di punteggio la preferenza è data al candidato in possesso di un titolo di studio afferente al settore.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE

COMMISSIONE DI SELEZIONE N° 1 esperto di settore
N° 1 psicologo del lavoro
N° 1 tutor del corso

SEDE E DATE DELLE PROVE **Il giorno 25 marzo 2019**, presso **ISFORCOOP Via Bonfante snc - Varazze** – (tel. 019.931766) l'orario delle prove sarà indicato nella ricevuta consegnata all'atto dell'iscrizione.
La data e la convocazione per il colloquio orale saranno comunicate il giorno della prova scritta.

TIPOLOGIA DELLE PROVE Le prove di selezione saranno le seguenti:

- Test psicoattitudinale
- Colloquio individuale motivazionale atto a valutare l'attitudine al ruolo
- Visita medica di idoneità alla professione

In uscita dai test psicoattitudinali, accederanno al colloquio individuale i primi 50 candidati in ordine di graduatoria (punteggio test psicoattitudinale) più eventuali pari merito.

In uscita dal colloquio orale verrà stilata la graduatoria di merito con le riserve e i non ammessi, tutti i candidati ammessi, comprese le riserve, verranno sottoposti a visita medica di idoneità alla professione.

MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE Sul sito www.isforcoop.it e sulla bacheca dell'Ente verrà indicata ogni comunicazione e aggiornamento rispetto alla prova di selezione scritta, nonché l'esito della stessa e la convocazione al colloquio.
Gli esiti del colloquio e la graduatoria finale della selezione saranno inoltre affissi presso Is.For.Coop - Via Bonfante – Varazze.

La mancata presenza ad una soltanto delle prove di selezione nell'orario di convocazione, qualunque sia la ragione, sarà considerata rinuncia alla partecipazione al corso.

**VALORI PERCENTUALI
ATTRIBUITI ALLE PROVE**

Nell'assegnazione del punteggio finale, espresso in centesimi, verrà attribuito un valore percentuale pari a:

- Prova scritta: 40%
- Colloquio orale: 60%

NB la mancata idoneità medica pregiudicherà il buon esito della selezione.

**REFERENTE PER
INFORMAZIONI**

Monica Campana – Sonia Moretti – Angela Bruzzone

Tel 019-263097 – Fax 019-862286

e-mail : m.campana@isforcoop-ge.it s.moretti@isforcoop-ge.it

a.bruzzo@isforcoop-ge.it

Le seguenti aziende:

RISTORANTE PIZZERIA LE VECCHIE MURA
F.LLI BRUZZONE SRL
RISTORANTE BLU DI MARE
RISTORANTE & PIZZERIA AU CARUGGIU
TERRACQUA di IADANZA LUCIO
RISTORANTE PIZZERIA AD NAVALIA
RISTORANTE PIZZERIA DA FIORE

Al termine del percorso formativo si sono rese disponibili all'inserimento lavorativo del 50% dei partecipanti che abbiano concluso l'attività formativa e conseguito la qualifica professionale di riferimento

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA

