



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: A2 interventi rivolti agli addetti delle micro imprese – INSIGHT MICRO IMPRESE

Titolo Corso: PRODUZIONE DEGLI ANTICHI DOLCI LOCALI E DEL "BI-SCOTTO DI LERICI

Il corso si rivolge a ADDETTI MICRO IMPRESE

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	Attestato di frequenza
DESTINATARI	<p>Numero 12 residenti e/o domiciliati in Liguria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • occupati (compreso dipendenti pubblici) di unità operative ubicate in Liguria fino a un massimo di 9 dipendenti: <ul style="list-style-type: none"> ○ i dipendenti a libro paga; con contratti atipici, a tempo parziale, stagionali; ○ soci lavoratori di cooperativa, ○ soci/associati che partecipano al lavoro aziendale con carattere di abitualità e prevalenza e per tale posizione versano i contributi INPS, ○ collaborazioni coordinate e continuative e a progetto, ○ lavoratori in mobilità, in CIG/CIGS, ○ imprenditori, lavoratori autonomi e liberi

	<p>professionisti;</p> <ul style="list-style-type: none"> o dipendenti pubblici con contratto di lavoro a tempo determinato o indeterminato
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
	<p>La domanda di iscrizione può essere ritirata il lunedì e il giovedì dalle 1000 alle 1300 presso ISFORCOOP – Via Monteverdi 117 – 19100 La Spezia - 0187 0187564974</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 www.isforcoop.it</p>
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>La domanda di iscrizione, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporte marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, dovrà essere presentata completa pena esclusione, della seguente documentazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> -curriculum vitae modello Europass; -autodichiarazione attestante lo stato di occupazione; -copia documento di identità in corso di validità; -2 fototessera. <p>La consegna della domanda di iscrizione può avvenire il lunedì e il giovedì dalle 1000 alle 1300 presso ISFORCOOP – Via Monteverdi 117 – 19100 La Spezia - 0187 0187564974</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.</p> <p>La documentazione dovrà essere inviata al seguente indirizzo mail: sede di La Spezia: laura.acherusio@isforcoop.it</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p><u>durata del corso</u>: 24 ore</p> <p>Il percorso sarà un excursus sulle diverse produzioni di dolci "tipici", recuperando antiche ricette come l'antico buccellato con uvetta, ricetta meno elaborata del pandolce genovese, i cantucci, le torte farcite con. Accanto a queste produzioni della tradizione <i>lericina</i>, sarà recuperata anche quella del "biscotto di Lerici", un biscotto della salute che mantiene la fragranza nei giorni.</p> <p>I partecipanti, dopo una breve introduzione sulle attrezzature e materiali del laboratorio potranno sperimentare le ricette di questi antichi e tradizionali dolci, per poi riproporle e promuoverle nelle diverse attività.</p> <p>Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzare i dolci della tradizione secondo le antiche ricette, - realizzare il “biscotto di Lerici” secondo la ricetta storica - confezionare e conservare i dolci per la vendita commercializzare i prodotti della tradizione <p>Il corso si svolgerà presso la sede di ISFORCOOP – Via Monteverdi 117 – 19122 La Spezia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale: questa metodologia sarà utilizzata per la presentazione del laboratorio, delle attrezzature e macchinari.
	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni: saranno utilizzate dal docente per la parte di realizzazione degli antichi dolci e del biscotto di Lerici secondo le ricette storiche. <p>La docenza sarà svolta presso un agriturismo con laboratorio e attrezzature conformi alle normative sulla sicurezza e sull’igiene</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, anche della componente femminile.</p> <p>Sarà somministrato ai partecipanti un test—retest (inizio/fine) che servirà a verificare le conoscenze e competenze iniziali, valutare le competenze al termine del percorso e monitorare così lo sviluppo professionale di ogni singolo partecipante e l’impatto del percorso nel suo complesso. Il test finale consentirà di produrre un documento di certificazione delle competenze acquisite.</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Il corso è articolato nei seguenti moduli:</p> <p>Attrezzature e materie prime - 2 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il laboratorio: spazi, macchinari, attrezzature, utensileria - Materie prime in pasticceria <p>Le preparazioni degli antichi dolci - 10 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di preparazione e lavorazione - Tecniche di lievitazione e cottura <p>Le preparazioni dei Biscotti di Lerici - 8 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di preparazione e lavorazione - Tecniche di lievitazione e cottura <p>Confezionamento e commercializzazione - 4 ore</p> <p>NON sono consentite assenze</p>
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	La selezione delle domande sarà conforme ai principi e disposizioni

	<p>ni 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>
<p>COMPETENZE IN INGRESSO</p>	<p>Ai partecipanti è richiesta esperienza nel settore agricolo</p>
<p align="center"> PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020 </p>	

