



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: PIZZAIOLO

Il corso si rivolge a disoccupati, persone in stato di non occupazione, 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	<p>Numero 12 residenti e/o domiciliati in Liguria:</p> <p>Età superiore ai 18 anni, disoccupati², persone in stato di non occupazione³ soggetti con maggiori difficoltà di inserimento lavorativo, persone a rischio di disoccupazione di lunga durata Idoneità alla mansione</p> <p>Saranno considerati prioritari i seguenti target di destinatari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • giovani compresi i NEET, • over 55, • disoccupati di lunga durata, • cittadini con bassa scolarità, • le donne <p><i>2 ai sensi dell'art. 19 del D.Lgs. 150/2015;</i> <i>3 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 subordinata, parasubordinata o autonoma ovvero a coloro che, pur</i></p>

	<p><i>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</i></p>
PARI OPPORTUNITÀ	<p>L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)</p>
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<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 564974</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> <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 564974</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 Spezia: laura.acherusio@isforcoop.it</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>durata del corso: 200 ore</p> <p>La figura professionale proposta trova riscontro nelle richieste del territorio sia per operare presso locali da asporto, take away, sia presso ristoranti e pizzerie.</p> <p>Si tratta di un corso intensivo con una base teorica necessaria per conoscere la natura degli ingredienti (farina, acqua, lievito, olio, sale) che compongono l'impasto base di una pizza classica e di una parte pratica che coinvolgerà l'allievo nella preparazione degli impasti e nella preparazione delle palline, nella loro stesura, farcitura e cottura. È previsto anche un modulo per la preparazione di altri prodotti da forno quali la focaccia, focaccia al</p>

formaggio e pinsa.

Questo conferirà al corsista sempre più dimestichezza e velocità nell'utilizzo delle attrezzature (impastatrici, banco di lavoro, pale e forni) rendendolo capace di poter affrontare il mestiere subito dopo la conclusione del corso.

In conseguenza di questo, ed in riferimento al Repertorio Ligure delle figure Professionali - pizzaiolo - l'intervento mira a formare un addetto capace di:

-mantenere le condizioni di accoglienza, igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro

-effettuare la predisposizione di pizze e focacce per la cottura

-effettuare la cottura di pizze e focacce

operando le seguenti attività

- creare e lavorare la pizza, e gli altri prodotti da forno, assicurando la selezione delle materie prime, la preparazione e la lievitazione dell'impasto, la guarnizione, la cottura con il forno a legna o di altro tipo, la distribuzione della pizza al cliente

- provvedere alla pulizia generale dell'ambiente di lavoro rispettando le norme igienico-sanitarie ; organizza il magazzinaggio e la conservazione delle materie prime;

- utilizzare le attrezzature e i macchinari provvedendo alla loro pulizia e manutenzione.

- accogliere e servire i clienti.

Il corso si svolgerà presso la sede di: ISFORCOOP – Via Monteverdi 117 – 19100 La Spezia - , e per la parte pratica Forno ubicato nel comune di Lerici (Località la Serra) via Bacigalupi 4

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 pizzeria / panificazione, 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.

	<p>Il corso prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lezioni teoriche • lezioni pratiche in laboratorio • Simulazioni • Testimonianze ed interventi di pasticceri • Visite guidate <p>secondo le seguenti metodologie:</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
	<p>nel laboratorio saranno soprattutto utilizzate:</p> <p>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.</p> <p>La didattica laboratoriale: fondato sulla positiva interdipendenza; responsabilità individuale; interazione faccia a faccia; uso appropriato delle abilità; sviluppo delle competenze, valutazione del lavoro.</p> <p>Le attività pratiche sono tenute nel laboratorio, dotato di attrezzature e macchinari specifici.</p> <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>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</p>	<p>Il corso è articolato nei seguenti moduli:</p> <ul style="list-style-type: none"> ↓ Elementi di sicurezza sul lavoro e di igiene degli alimenti - 34 ore

- Sicurezza sui luoghi di lavoro D.Lgs 81/08 e smi
 - D.Lgs 81/08: analisi dei principali elementi della legge.
 - Concetto di rischio e di responsabilità.
 - Obblighi e diritti.
 - I D.P.I. Prevenzione e protezione
- Sicurezza alimentare (haccp):
 - Unità Formativa A, di base per tutti gli OSA e gli alimentaristi indipendentemente dalle mansioni ricoperte e dalla tipologia di impresa alimentare
 - 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
 - ↳ Attrezzature e materie prime - 40 ore
 - Il laboratorio: spazi, macchinari, attrezzature, utensileria
 - I forni e le diverse modalità di cottura
 - Materie prime: elementi di merceologia di settore (farine, lieviti, pomodoro, mozzarella, olio)
 - Ingredienti base per la preparazione della pizza: caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico; modalità di conservazione e possibili alterazioni.
 - Uso delle farine alternative per la preparazione della Pizza
 - L'importanza della stagionalità e la territorialità
 - Allergie ed intolleranze alimentari
 - Principali allergie e intolleranze alimentari
 - Rischi connessi a allergie/intolleranze, procedure e precauzioni
 - ↳ Le preparazioni base della pizza - 98 ore
 - Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti
 - Tecniche di manipolazione e trattamento degli ingredienti

	<p>utilizzati per la preparazione delle pizze tradizionali</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparazione diverse tipologie di pizza (rotonda, in teglia, napoletana, romana, etc..) - Pizza per celiaci - Le ricette delle pizze tradizionali ↳ Altri prodotti da forno - 24 - Focacce - Focaccia al formaggio
	<ul style="list-style-type: none"> - Pinsa romana ↳ Certificazione di competenze – 4 ore - Test per la valutazione delle competenze acquisite - Valutazione del prodotto realizzato - Eventuale colloquio di confronto sulle risultanze emerse <p>Sono consentite assenze fino al 15% della durata del corso, pari a 30 ore</p>

REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE

AMMISSIONE AL CORSO	<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>
----------------------------	---

COMPETENZE IN INGRESSO	Non richieste
-------------------------------	---------------

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA
 Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"
 Regione Liguria FSE 2014 - 2020