



## SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO

### INFORMAZIONI GENERALI

<b>TITOLO DEL CORSO</b>	<b>“CORSO DI QUALIFICA PER PIZZAIOLO”</b>
<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI</b>	<b>ATTESTATO DI QUALIFICA Pizzaiolo (cod ISTAT 5.2.2.1.0.)</b> previo superamento dell'esame finale.
<b>DESTINATARI</b>	<b>n° 12 giovani e adulti disoccupati e persone in stato di non occupazione</b>
<b>SPECIFICA SULLO STATO DI NON OCCUPAZIONE</b>	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.
<b>PARI OPPORTUNITÀ</b>	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal Decreto Legislativo, 11 aprile 2006, n.198
<b>FIGURA PROFESSIONALE:</b>	La figura professionale in uscita è quella del <b>Pizzaiolo</b> : 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.
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	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](http://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](http://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](mailto:m.campana@isforcoop-ge.it) [s.moretti@isforcoop-ge.it](mailto:s.moretti@isforcoop-ge.it)

[a.bruzzo@isforcoop-ge.it](mailto: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**

