

PIZZAIOLO

**CORSO GRATUITO, Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 373/IFD del 26 aprile 2021 Cod.1060786
POR MARCHE FSE 2014-2020 – Asse 3 Istruzione e Formazione P.I. 10.3 – RA 10.3**

FINALITÀ DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il corso mira a formare un Pizzaiolo, figura professionale specifica che realizza gli impasti e formatura dei panetti, la stesura e la guarnizione della pasta, cura il processo di cottura tenendo conto del tipo di forno e l'impiattamento o il confezionamento del prodotto finito. Effettua inoltre la pulizia di attrezzature e ambienti, nel rispetto delle norme igienicosanitarie e di quelle relative alla sicurezza. Generalmente svolge la propria attività in contesti organizzativi di piccole dimensioni, cooperando con colleghi, rapportandosi con responsabili e con soggetti terzi e clienti, e fronteggiando eventuali imprevisti. Qualora sia il titolare dell'attività, coordina l'attività degli eventuali collaboratori e l'approvvigionamento delle risorse necessarie per il raggiungimento degli obiettivi.

Al termine del percorso, il partecipante sarà in grado di:

- Preparare gli impasti di base per la pizza
- Stendere, cuocere e farcire gli impasti per la pizza
- Gestire in modo autonomo gli impasti diretti e indiretti anche con l'utilizzo di farine alternative.
- Lavorare nel rispetto degli elementi essenziali relativi alla sicurezza, igiene e salute nei luoghi di lavoro inerentemente alla figura in uscita
- Lavorare nel rispetto delle norme di HACCP ed Igiene degli Alimenti

Il corso consente di acquisire tecnica e modus operandi adeguati che consentono di avere le competenze per proporsi ai fini di una collaborazione, stage o assunzione presso attività di settore: ristoranti e pizzerie.

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

- Mod.1 - ORIENTAMENTO E BILANCIO COMPETENZE: ore 12
- Mod.2 - SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (RISCHIO MEDIO): 12 ore
- Mod.3 - LE MATERIE PRIME PER LA PREPARAZIONE DELLA PIZZA: 20 ore
- Mod.4 - HACCP ED IGIENE DEGLI ALIMENTI: 20 ore
- Mod.5 - STRUMENTI E PROCESSI DI COTTURA PER PIZZE E FOCACCE: 70 ore
- Mod.6 - PROCEDURE E TECNICHE DI IMPASTO DI PIZZE E FOCACCE: 80 ore
- Mod.7 - TECNICHE E MODALITÀ DI STESURA E FARCITURA PER PIZZE E FOCACCE: 70 ore
- Mod.8 - ACCOGLIENZA E GESTIONE DEL CLIENTE: 16 ore
- Mod.9 - STAGE: 200 ore

DESTINATARI E REQUISITI

N. 15 allievi tra: occupati, disoccupati e inoccupati residenti o domiciliati nella Regione Marche, di età compresa tra i 18 anni e i 64 anni che non partecipano a percorsi di Istruzione (indipendentemente dalla loro condizione occupazionale, genere, classe di età e cittadinanza)

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di Iscrizione al corso dovrà essere scaricata dal sito www.enfapmarche.it e redatta, pena esclusione, con allegata la seguente documentazione:

- una copia di un documento di Identità in corso di validità;
- curriculum vitae;
- per i soli disoccupati, certificato di disoccupazione rilasciato dal Ciof di competenza ai sensi delle disposizioni di legge vigenti;

Il tutto dovrà essere:

- **Inviato per Raccomandata A/R entro il 24 giugno 2021 indirizzata a Unirama sas c/o Enfap Marche - Via Torresi, 31 - 60128 Ancona;**
- **In alternativa inviata via PEC all'indirizzo unirama@pec.it entro e non oltre il 29 giugno 2021**
- **In alternativa, consegnata a mano presso Unirama sas c/o Enfap Marche - Via Torresi, 31 - 60128 Ancona entro e non oltre il 29 giugno 2021.**

Le domande pervenute dopo tale data non saranno ritenute valide. La mancata presentazione anche di uno solo dei documenti attestanti i requisiti richiesti entro il termine fissato, autorizzerà l'Ente Gestore, senza ulteriore formalità, a considerare l'allievo non ammesso al corso.

SELEZIONI

Nel caso in cui le domande di iscrizione idonee siano superiori ai posti disponibili si effettuerà una prova di selezione.

I candidati si intendono **CONVOCATI** per la **selezione** che si terrà il giorno **GIOVEDÌ 1 LUGLIO 2021 alle ore 09.00 in modalità a distanza collegandosi tramite piattaforma on-line; tutti i dettagli relativi allo svolgimento verranno preventivamente comunicati.**

In caso di assenza nel giorno e ora stabiliti per la prova, si perderà il diritto di partecipazione. La selezione avverrà mediante una prova scritta a risposta multipla su argomenti di cultura generale e un colloquio motivazionale/tecnico così come previsto dalla DGR n. 802/2012.

DURATA E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Il percorso formativo della durata di 500 ore complessive sarà strutturato in 300 ore d'aula/laboratori attrezzati, 200 ore di stage e 8 ore di esami per il rilascio della qualifica. Le lezioni di 4 ore sono previste per 5 incontri pomeridiani alla settimana.

Sede: SWEDLINGHAUS srl - Via Bertinguer, 5 - 63844 GROTTAZOLINA (FM)

Inizio previsto: **16 LUGLIO 2021**

Il corso è completamente **GRATUITO** in quanto finanziato dal Fondo Sociale Europeo.

TITOLO RILASCIATO

Profilo professionale: **PIZZAIOLO** - Cod Profilo: **16** - Livello **E0F:4**

L'accesso all' esame finale è previsto per coloro che abbiano raggiunto il 75% delle presenze.

Il superamento con esito positivo dell'esame permetterà il rilascio dell' attestato valido ai sensi della L. 845/1978.