



Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale gratuito per

"PIZZAIOLO" PROVINCIA DI PESARO E URBINO - CODICE 1060785

Finanziato dalla Regione Marche con DDPF 868/IFD del 09/09/2020 DDPF n. 373/IFD del 26/04/2021
POR MARCHE FSE 2014-2020 - ASSE 3 -P.I. 10.3 RA 10.3 (FORMAZIONE PERMANENTE)

Ente gestore: Cometa srl unipersonale

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il corso di formazione professionale è finalizzato al conseguimento di qualificazione corrispondente ad un intero profilo. Denominazione Profilo (n. 16): "Pizzaiolo" (EQF 4 – 500 ore).

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.

DESTINATARI E REQUISITI

Il corso, completamente **GRATUITO**, è rivolto a n. **15 partecipanti** (+ 5 uditori):

OCCUPATI, DISOCCUPATI/INOCCUPATI/INATTIVI (ai sensi della normativa vigente) di età compresa tra i 18 e i 64 anni residenti o domiciliati nella Regione Marche, che non partecipano a percorsi di istruzione (indipendentemente dalla loro condizione occupazionale, genere, classe di età e cittadinanza).

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

I moduli didattici che garantiscono alla figura in uscita le competenze richieste sono:

- ACCOGLIENZA, ORIENTAMENTO E BILANCIO DELLE COMPETENZE (12 ore)
- SICUREZZA SUL LAVORO (12 ore)
- LE MATERIE PRIME PER LA PREPARAZIONE DELLA PIZZA (20 ore)
- HACCP ed Igiene degli Alimenti (20 ore)
- STRUMENTI E PROCESSI DI COTTURA PER PIZZE E FOCACCE (70 ore)
- PROCEDURE E TECNICHE DI IMPASTO DI PIZZE E FOCACCE (80 ore)
- TECNICHE E MODALITA' DI STESURA E FARCITURA PER PIZZE E FOCACCE (70 ore)
- ACCOGLIENZA E GESTIONE DEL CLIENTE (16 ore)
- STAGE (200 ORE)
- ESAME FINALE

PER INFORMAZIONI

Co.meta.srl
Sede legale: Via Einaudi 88, 61032 Fano
Tel: 0721/855039
Mail: info@consultingmeta.it
Pec: cometapu@pec.it

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Per poter formalizzare l'iscrizione è necessario compilare la seguente documentazione:

- domanda di partecipazione all'intervento (mod. Placement);
- copia del documento d'identità;
- Curriculum vitae;

La domanda va compilata utilizzando esclusivamente gli appositi moduli disponibili presso la sede di Co.meta.srl – Via Einaudi 88, 61032 Fano o sul sito <https://www.consultingmeta.com/>. Le domande dovranno pervenire a mezzo pec, consegna a mano o raccomandata A/R entro il **16/07/2021** a Co.meta.srl – Via Einaudi 88, 61032 Fano; oppure tramite PEC all'indirizzo cometapu@pec.it. Le domande pervenute dopo la data indicata e/o incomplete e/o con modelli difformi rispetto a quelli previsti non saranno ritenute valide.

SELEZIONI

Qualora le regolari candidature superino i posti disponibili si procederà ad una selezione secondo le disposizioni previste dalla DGR n. 19 del 20/01/2020 che consisterà in:

- valutazione titoli di studio, requisiti professionali (0-15);
- prova scritta e/o pratica (anche in forma di test) sugli argomenti del corso o attitudinali o di cultura generale (0-35);
- colloquio motivazionale di partecipazione al corso e curriculum (0-50).

I candidati, per essere ammessi alle attività formative, dovranno aver conseguito un punteggio minimo di 60/100.

La data e la sede della selezione verranno comunicate in seguito, e verrà svolta nel rispetto delle misure AntiCovid (potrebbe svolgersi online in caso di nuove disposizioni ministeriali o regionali).

TITOLO RILASCIATO

Al termine del percorso, gli allievi che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore previsto e che avranno superato l'esame finale, conseguiranno un Attestato di qualifica EQF 4 - profilo 16 "PIZZAIOLO" ai sensi della D.G.R. n. 1412 del 22/12/2014 e s.m.i. (Repertorio Regionale dei Profili Professionali).

DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il corso ha una durata totale di 500 ore, di cui 300 di attività d'aula (lezioni frontali, attività laboratoriali) e 200 di stage. L'inizio delle lezioni è previsto tra Settembre/Dicembre 2021; la sede del corso sarà presso Co.meta.srl – Via Einaudi 88, 61032 Fano nel rispetto delle norme AntiCovid, ma è tuttavia prevista la formazione in modalità telematica a distanza come da DGR nn.311/2020 e 514/2020 in base all'evolversi dell'emergenza sanitaria.

Li, 07/06/2021