

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 B1

Titolo Corso: PIZZAIOLO

Il corso si rivolge a

GIOVANI UNDER 25 ANNI, DISOCCUPATI, PERSONE IN STATO DI NON OCCUPAZIONE

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA	Attestato di frequenza e profitto
DESTINATARI	<p>12 allievi di età minore di 25 anni, disoccupati o in stato di non occupazione residenti e/o domiciliati in Liguria.</p> <p>Rispetto al presente Avviso, vengono considerati "non occupati" coloro che 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.</p> <p>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</p>
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>La domanda di iscrizione potrà essere scaricata dal nostro sito www.seicpt-imperia.it (sezione Area Formazione - corsi finanziati gratuiti - occupati) oppure essere ritirata presso la segreteria della S.E.I.-C.P.T. di Imperia in Via Privata Gazzano, 24 dalle ore 8:00 alle ore 13:00 dal lunedì al venerdì - Tel. 0183-710947</p> <p>La domanda di iscrizione, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata dovrà successivamente essere consegnata presso la segreteria della S.E.I.-C.P.T. di Imperia in Via Privata Gazzano, 24 dalle ore 8:00 alle ore 13:00 dal lunedì al venerdì - Tel. 0183-710947</p>

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO

DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>Durata del corso: 120 ore</p> <p>Argomenti trattati nel corso:</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari</i>• <i>Elementi di igiene ambientale e del lavoro</i>• <i>Elementi di igiene personale</i>• <i>Ingredienti per la decorazione di piatti</i>• <i>Ingredienti per panificazione</i>• <i>Metodi di lavorazione impasti prodotti da forno</i>• <i>Processi di cottura degli alimenti</i>• <i>Organizzazione della cucina</i>• <i>Utensili per la preparazione dei cibi</i>• <i>Strumenti da taglio per salumi</i>• <i>Tecnologie per la preparazione dei cibi</i>• <i>Procedure di gestione scorte di magazzino</i>• <i>Modalità di conservazione dei cibi</i>• <i>Workshop pratico</i> <p>Modalità di svolgimento del corso: Le lezioni si terranno presso il laboratorio di Cucina della S.E.I.-C.P.T., adeguatamente attrezzato, in modo tale che i partecipanti possano esperire direttamente le indicazioni fornite dai docenti. Sarà attuata una metodologia attiva di apprendimento affrontando e risolvendo casi specifici mutuati dalla quotidianità professionale, frutto e bagaglio dell'esperienza dei professionisti/insegnanti incaricati della didattica.</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Orario: da uno a cinque giorni a settimana da lunedì a venerdì dalle 8.00 alle 12.00 e/o dalle 14:00 alle 18:00 (a secondo delle esigenze dei partecipanti)</p> <p>Massimo consentito ore di assenza: ore 18</p>

REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE

AMMISSIONE AL CORSO	La selezione delle domande avverrà attraverso procedura a sportello (in base all'ordine cronologico di presentazione della domanda.)
COMPETENZE IN INGRESSO	Non è richiesta alcuna esperienza professionale pregressa

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA

Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"
Regione Liguria FSE 2014 - 2020