



AVVISO PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI MIRATI AL REINSERIMENTO OCCUPAZIONALE E AL RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITÀ DEI LAVORATORI

di cui alla Deliberazione della Giunta regionale n. 43/25del 28.10.2014 e ss.mm.ii Programma Operativo Regionale FSE 2014-2020 Regione Autonoma della Sardegna CCI 2014IT05SFOP021 Asse prioritario 1 – Occupazione

LINEA 2: INTERVENTI FORMATIVI FINALIZZATI ALLA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE A FAVORE DI DESTINATARI DISOCCUPATI

CORSO COMPETENZE PER FORNAIO, PIZZAIOLO, PASTICCERE

Codice Univoco Progetto 2016L2S087-67

DESTINATARI	<p>Soggetti disoccupati, in possesso della Licenza Media, che:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ hanno effettuato il tirocinio di cui all'Avviso "Attivazione di tirocini con voucher e bonus occupazionale del Programma Flexicurity – 2015" e che sono ancora alla ricerca di un impiego; ✓ sono stati presi in carico attraverso il Contratto di cui all' "Avviso pubblico per la candidatura all'attuazione dei servizi per il contratto di ricollocazione in Sardegna" e che sono ancora alla ricerca di un impiego. 	
OBIETTIVI	<p>Le competenze per Addetto alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno intendono fornire agli allievi le abilità e le conoscenze necessarie per poter svolgere il ruolo di impastatore e/o di infornatore in forni di tipo tradizionale (a legna), industriali, ma anche in pizzerie e il ruolo di aiuto pasticciere in pasticcerie artigianali e/o in quelle presenti presso grossi market o centri commerciali. Al termine del percorso i destinatari saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Eseguire la lavorazione e trattamento degli impasti ✓ Eseguire le lavorazioni dell'impasto, secondo le diverse tecniche anche manuali adeguate al tipo di lavorazione ✓ Eseguire la cottura dei prodotti da forno/di panificazione 	
DURATA TOTALE	320 ore (230 ore teoria + 90 ore stage)	
PIANO FORMATIVO	MODULI DIDATTICI	ORE
	Cittadinanza attiva	20
	Informatica	30
	Igiene e HACCP	20
	Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro	25
	Elementi di chimica e microbiologia degli alimenti	15
	Cultura e tradizione	15
	Preparazione degli impasti	35
	Lavorazione dei prodotti	45
	Cottura e preparazione	25
	Stage	90
SEDE CORSO	I.E.R.F.O.P. Onlus, Via Platone n.3 - Cagliari	
INDENNITÀ PREVISTE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Indennità di frequenza oraria di 2,00 euro, da corrispondere obbligatoriamente agli allievi che hanno frequentato almeno il 30% delle ore cursuali, in rapporto alle effettive ore di presenza risultanti dai registri obbligatori. ✓ indennità di viaggio da corrispondere obbligatoriamente agli allievi, quantificata rispetto al tempo medio di viaggio in misura proporzionale all'indennità oraria di frequenza del corso (2,00 Euro/ora). 	
ATTESTAZIONI	Certificato di competenze	
MODALITÀ DI ACCESSO	<p>L'iscrizione al corso si effettua attraverso i CSL (Centri Servizi Lavoro di riferimento). I soggetti disoccupati, sia quelli che hanno concluso il tirocinio sia quelli che hanno stipulato il Contratto di Ricollocazione, scelgono il percorso formativo d'interesse visionando il Catalogo dell'offerta formativa ed avvalendosi della consulenza dell'operatore CSL di riferimento, che verificherà il possesso dei requisiti previsti all'art.5 dell'Avviso.</p>	
AVVIO ATTIVITÀ	L'avvio del corso, una volta costituito il gruppo classe (minimo 5 - massimo 15), è subordinato alla valutazione della copertura finanziaria da parte del Servizio Formazione dell'Assessorato del Lavoro (RAS).	