



**Priorità 4. "Occupazione giovanile" - PR FSE+ REGIONE LIGURIA 2021-2027
Obiettivo specifico ESO4.1.**

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di prevenzione e contenimento del contagio da Covid -19"

PASTICCERE

SEDE FORMATIVA:

ACCADEMIA DEL TURISMO _ PIAZZALE BIANCHI 1 _ LAVAGNA GE

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ	Al termine del corso gli allievi ,potranno sostenere l'esame per il conseguimento della qualifica di PASTICCERE Classificazione Istat 2011 6.5.1.3.1- Pasticcieri e cioccolatai
DESTINATARI	15 giovani maggiorenni disoccupati, inoccupati e inattivi come previsti dalle normative vigenti, residenti o domiciliati in Liguria, di età inferiore ai 35 anni. Per iscriversi alla selezione i giovani interessati dovranno avere assolto l'obbligo di istruzione. Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006) e ss.mm.ii
FIGURA PROFESSIONALE	Il Pasticcere si occupa di fabbricare prodotti da pasticceria operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti da forno, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge lavorazioni sia di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, forma, stampa e farcisce i vari tipi di pasticceria ed infine presiede alla loro cottura. E' in grado di realizzare paste di base e creme, biscotteria e pasticceria in generale, prodotti da colazione, torte da forno e torte composte, decorazioni di diverse tipologie. Svolge generalmente il suo lavoro all'interno di un laboratorio artigianale di pasticceria o di un ristorante di media o elevata grandezza. Operando spesso in un contesto artigianale si occupa anche della vendita del prodotto agli esercizi commerciali o di somministrare i prodotti direttamente al cliente finale.
MERCATO DEL LAVORO	L'attività viene svolta presso laboratori di pasticceria ed esercizi commerciali (od anche reparti forneria della GDO). Lavora in qualità sia di dipendente, rispondendo, di solito, al responsabile della pasticceria o al capo reparto forno, sia di lavoratore autonomo in laboratori di pasticceria.

<p>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</p>	<p>Gli interessati potranno scaricare la scheda informativa e la domanda di iscrizione dal sito: www.accademiadelturismo.eu</p> <p>La domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo) potrà essere consegnata presso la sede dell'Accademia del Turismo negli orari indicati:</p> <p>Accademia del Turismo, Piazzale Bianchi 1 _ 16033 Lavagna (GE) tel. 0185/320492;</p> <p>orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8;30 – 12;30</p> <p>In alternativa la domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo) potrà essere trasmessa via e-mail all'indirizzo:</p> <p>info@accademiadelturismo.eu</p> <p>In questo caso l'utente dovrà scansionare o fotografare la domanda di iscrizione dopo averla debitamente compilata, sottoscritta e dopo aver apposto la marca da bollo (€ 16,00 nel rispetto della normativa fiscale nazionale dell'imposta di bollo) che dovrà essere annullata apponendo una sigla sulla stessa e corredando la copia del documento di identità.</p> <p>Iscrizioni: proroga fino al 28 febbraio 2022</p>
<p>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</p>	
<p>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</p>	<p>Il percorso ha una durata pari a 500 ore di cui 250 di alternanza presso aziende del territorio già individuate</p> <p>Struttura del corso: Attività d'AULA: 250 ore Modulo 1 Competenze trasversali (presentazione del corso, gestione e monitoraggio, Haccp, sicurezza sul lavoro) Modulo 2 Le basi di pasticceria Modulo 3 Creme e farce Modulo 4 I dolci della prima colazione Modulo 5 Panificazione e pasticceria salata Modulo 6 I dolci del territorio e della tradizione Modulo 7 Pasticceria mignon e allestimento sweet table Modulo 8 Torte: tra tradizione ed evoluzione Modulo 9 Tecniche di decorazione Modulo 10 Gelati, semifreddi, mousse, bavaresi Modulo 11 Il cioccolato Modulo 12 Dessert al piatto nella ristorazione moderna Modulo 13 Le intolleranze ALTERNANZA IN AZIENDA 250 ore</p>
<p>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</p>	<p>Le attività corsuali svolte presso la sede formativa prevedono un impegno settimanale di circa 25 ore dal lunedì al venerdì. Durante l'alternanza l'impegno sarà fino a 40 ore settimanali, secondo l'orario aziendale.</p> <p>Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 100 ore corrispondenti al 20% della durata del corso.</p>
<p>STAGE</p>	<p>L'alternanza è prevista nelle aziende che hanno aderito in fase di candidatura/progettazione. Le aziende sono situate tra</p>

	Genova e Tigullio
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	Il servizio mensa è a carico del progetto sia durante le ore d'aula sia durante l'alternanza, qualora il corso si svolga con un orario di almeno 7 ore su due turni (mattina e pomeriggio), salvo che l'allievo utilizzi il servizio mensa in Accademia del Turismo o dell'azienda che lo ospita in alternanza.
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. N. 81/08
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	Per iscriversi alla selezione i giovani interessati dovranno avere assolto l'obbligo di istruzione.
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Nessuno
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Nessuno
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso, mentre Alfa cura l'attività di supervisione e controllo anche sui tempi di svolgimento)</i>	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	Composta da tre membri: <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 psicologo ○ 1 coordinatore/tutor ○ 1 esperto del settore
SEDE DELLE PROVE	ACCADEMIA DEL TURISMO Piazzale Bianchi 1 - 16033 Lavagna Le prove si svolgeranno in una giornata
DATE DELLE PROVE	Lunedì 6 marzo 2023
TIPOLOGIA DELLE PROVE	Selezione degli iscritti tramite: <ul style="list-style-type: none"> • Prova scritta psico-attitudinale • Colloquio individuale motivazionale: per valutare la disponibilità del singolo rispetto a contenuti, modalità e tempi di realizzazione del corso, nonché la motivazione rispetto al profilo formato e al percorso
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	Avviso di convocazione agli iscritti in tempo utile affinché le persone coinvolte possano partecipare alle prove di selezione, di norma con mail con ricevuta di ritorno, con raccomandata con ricevuta di ritorno; in caso di numero elevato di candidati, sarà tenuta adeguata documentazione e registrazione relativa all'eventuale utilizzo di altre metodologie di comunicazione, quali, ad esempio, fax, sms, telefono, ecc. Al termine delle prove di selezione, la comunicazione degli esiti e l'inizio delle attività di formazione avverrà tramite affissione in bacheca presso la sede ove è stata presentata la domanda e pubblicazione sul sito web: www.accademiadelturismo.eu
PROVA SCRITTA	Test psico-attitudinali specifici per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso
PROVA PRATICA	Nessuno
COLLOQUIO	Saranno ammessi al colloquio tutti i candidati che raggiungeranno un punteggio sufficiente alla prova scritta. Il colloquio sarà individuale e mirato a: valutare la disponibilità del singolo rispetto a contenuti, modalità e tempi di realizzazione del corso, nonché la motivazione

	rispetto al profilo formato e al percorso.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	La commissione di selezione definirà il peso attribuito alle due tipologie di prove (prove scritte 35%; colloquio motivazionale 60%) Sarà attribuito un punteggio aggiuntivo del 5% ai candidati in possesso di qualifica triennale o diploma nel settore ed ai candidati in possesso di esperienza professionale documentata
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	Nessuno
PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Priorità 4 "Occupazione Giovanile" del Programma Regionale FSE + Liguria 2021-2027	