FULVIA ANTIGNANO
ALFA LIGURIA
Dirigente
05.10.2026 08:07:04
UTC

AVVISO PER LA PRESENTAZIONE DI PROPOSTE PROGETTUALI FINALIZZATE ALLA REALIZZAZIONE DI INTERVENTI INTEGRATI PER FAVORIRE L'INSERIMENTO LAVORATIVO DI DISOCCUPATI SUL TERRITORIO LIGURE- PRIORITÀ 1 – OCCUPAZIONE – OBIETTIVO SPECIFICO ESO4.1. -PROGRAMMA REGIONALE FSE + 2021-2027

RiGenerazioni

BANDO – SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO PASTICCERIA_ 1-edizione	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIA	Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della QUALIFICA PROFESSIONALE di: **Pasticciere** Cod. ISTAT 6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai
DESTINATARI DEL CORSO	N. 10 destinatari: disoccupati, inoccupati e inattivi di età non inferiore a 18 anni compiuti **Tutti i requisiti devono essere posseduti entro la data di iscrizione**
REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO	Requisiti di ammissione al corso: titolo di studio: LICENZA MEDIA /AVVIAMENTO PROFESSIONALE Per chi ha conseguito il titolo di studio all'estero deve presentare la dichiarazione di valore o un documento equipollente o corrispondente, che attesti il livello di scolarizzazione che deve essere almeno sovrapponibile a quello previsto dalla normativa italiana e deve possedere certificazione di competenza/attestazione linguistica della lingua italiana orale e scritta equivalente al livello almeno B1 del Quadro Comune Europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue. Sono esonerati dalla presentazione del predetto certificato di competenza linguistica i cittadini stranieri che sono in possesso di un titolo di studio conseguito in Italia. I cittadini con titolo di studio straniero dovranno dimostrare il possesso del predetto requisito nei seguenti modi: - extracomunitari: dichiarazione di valore rilasciata

	dalle autorità diplomatiche (Ambasciata o Consolato) italiane nel paese di origine, certificazione rilasciata dalle autorità diplomatiche in Italia, certificazioni CIMEA; - comunitari: traduzione asseverata in un tribunale italiano con apostille. Qualora dalle suddette dichiarazioni non sia evidente la corrispondenza con i titoli italiani, dovrà essere richiesto un giudizio di equivalenza all'Ufficio Scolastico Regionale. **I requisiti di cui al presente paragrafo devono essere posseduti alla data di inizio del corso di formazione. La struttura è tenuta all'acquisizione di tutta la documentazione prima dell'avvio delle lezioni.**
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 e della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea.
FIGURA PROFESSIONALE	Il Pasticciere forma competenze pratiche nella preparazione di impasti base, creme, dolci tradizionali e prodotti da forno tipici del territorio ligure, con attenzione alle materie prime di filiera e alla stagionalità. Include un focus specifico sulla gelateria artigianale e pasticceria a base di gelato, biscotteria e dolci tipici delle valli, applicando rigorose norme igienico-sanitarie HACCP e di sicurezza nei laboratori.
MERCATO DEL LAVORO	○ Il percorso nasce per rispondere ai fabbisogni occupazionali delle attività commerciali e artigianali dei borghi e delle valli interne. ○ ○ Le tipologie di contratto di lavoro più probabili: dipendente presso attività commerciali/ristorative
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	Gli interessati potranno ritirare la scheda informativa e la domanda di iscrizione presso la segreteria di Accademia del Turismo o scaricarle dal sito istituzionale www.accademia-delturismo.eu La domanda di iscrizione compilata e sottoscritta dovrà essere consegnata presso: • **Accademia del Turismo**, Piazzale G. Bianchi 1, Lavagna (GE) - Tel. 0185/320492 (Orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8:00 - 13:00). • In alternativa tramite e-mail all'indirizzo: info@accademiadelturismo.eu (allegando copia del documento d'identità in corso di validità). Apertura iscrizioni: Dal 1 ottobre 2026 alle ore 12 del 20 novembre 2026
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL	Lo Sviluppo del progetto prevede le seguenti azioni:

PROGETTO	**a) Formazione professionale: PASTICCERIA** destinatari n 10 per un totale di n 400 ore stage n 80 ore **b) Tirocinio extracurricolare/work experience 10** destinatari n 10 per un totale di n 3/6 mesi **c) Attività seminariali e di affiancamento dell'iniziativa:** Sono previsti incontri territoriali periodici, momenti pubblici di informazione sulle opportunità offerte dal progetto e seminari di marketing digitale per costruire un'offerta integrata tra costa ed entroterra. L'obiettivo è mantenere aggiornata la lettura dei fabbisogni professionali e rafforzare il legame tra formazione e sviluppo locale nei borghi
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA CORSO	Nella fase svolta presso la sede formativa l'impegno settimanale sarà mediamente di 30-40 ore articolate, alternativamente nelle diverse giornate, in frequenza al mattino 4 e al pomeriggio 4 Durante lo stage l'impegno sarà di 40 ore settimanali, con orari stabiliti in accordo con l'azienda ospitante. Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 60 ore (corrispondenti al 15% della durata del corso).
Tirocinio extracurricolare/work experience	N 3/6 mesi full-time presso imprese dei borghi e delle filiere locali dei settori turismo, ricettività, ristorazione e servizi.
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	E' prevista una indennità sostitutiva del servizio mensa durante l'Azione a) - attività corsuale pari ad Euro 1,00 per ogni ora di corso effettivamente frequentata, nel caso in cui le ore giornaliere di stage siano almeno 7, articolate su due turni, qualora il corso si svolga con un orario di almeno 7 ore su due turni (mattino e pomeriggio). **E' prevista una indennità di partecipazione fino ad un massimo di Euro 500,00 mensili durante lo svolgimento dell'Azione b) - tirocinio extracurricolare/Work Experiences**
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo della visita specialistica di idoneità alle mansioni da parte di un Medico competente di cui al D.Lgs n. 81/08
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	LICENZA MEDIA /AVVIAMENTO PROFESSIONALE

ESPERIENZA PROFESSIONALE	Nessuna
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Nessuno

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE (La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	Composta da tre membri: o Tutor/coordinatore del corso o Esperto del settore o Uno psicologo
SEDE DELLE PROVE	Accademia del Turismo – Piazzale G. Bianchi 1, Lavagna (GE). Per la prova scritta, in caso di numero elevato di candidati sarà valutata altra sede idonea, di cui sarà data comunicazione in sede di convocazione.
TIPOLOGIA DELLE PROVE	Le prove si svolgeranno in due giornate (prova scritta e colloquio orale): – Prova scritta di carattere psico-attitudinale per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso. – Colloquio orale mirato a conoscere il background, le aspettative, le motivazioni verso il settore professionale e le competenze acquisite anche in contesti informali/non formali.
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 pubblicazione sul sito o PEC o raccomandata a mano o A/R. In caso di numero elevato di candidati, saranno utilizzate altre metodologie di comunicazione, quali, ad esempio, e-mail, fax, sms, telefono, ecc., delle quali sarà tenuta adeguata documentazione e registrazione. Al termine delle prove di selezione, la comunicazione degli esiti e l'inizio delle attività di formazione avverrà tramite affissione in bacheca presso presso Accademia del Turismo e sul sito www.accademiadelturismo.eu
PROVA SCRITTA	Test psico-attitudinali specifici per verificare le potenzialità applicate al ruolo commerciale.
PROVA PRATICA	Non prevista
COLLOQUIO	o Individuale, volto ad approfondire caratteristiche personali, attitudini, motivazioni e disponibilità al lavoro nel commercio di prossimità dei borghi.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	Test psico-attitudinale:40% Colloquio motivazionale: 60%.
PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo Priorità 1 "Occupazione" Regione Liguria FSE+ 2021- 2027	