



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



FONDAZIONE CIF FORMAZIONE

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:

INDICARE LA SEZIONE DEL CATALOGO:

B2 - interventi rivolti a disoccupati, persone in stato di non occupazione, soggetti con maggiore difficoltà di inserimento lavorativo, persone a rischio di disoccupazione di lunga durata

Titolo Corso:

Tecniche di preparazione salse e conserve della tradizione ligure

Il corso si rivolge a disoccupati, persone in stato di non occupazione, soggetti con maggiore difficoltà di inserimento lavorativo, persone a rischio di disoccupazione di lunga durata

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA	Indicare la tipologia di attestato Al termine del corso agli allievi sarà rilasciato un attestato di frequenza . relativo all'acquisizione di conoscenze e competenze di base concernenti le competenze necessarie alla preparazione di salse e condimenti della tradizione ligure Riferimenti: Repertorio ligure delle professioni: Pastaio – addetto pastificio Classificazione ISTAT: Pastai 6.5.1.2.2
DESTINATARI	Numero massimo: 12 residenti e/o domiciliati in Liguria. Indicare la tipologia di destinatari disoccupati, persone in stato di non occupazione, soggetti con maggiore difficoltà di inserimento lavorativo, persone a rischio

	<p>di disoccupazione di lunga durata con assolvimento dell'obbligo scolastico</p> <p>Per quanto attiene la natura di disoccupato si richiama il disposto di cui al D.Lgs 150/2015 e alla Circolare del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali n. 34/2015</p> <p>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</p>
<p>PARI OPPORTUNITÀ</p>	<p>L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)</p>
<p>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</p>	<p>Con riferimento all'Azione di accoglienza dell'utenza, è predisposto un apposito servizio disponibile dalle ore 9.00 alle ore 13.00 dal lunedì al giovedì e dalle ore 14.00 alle ore 17,00 il martedì ed il giovedì presso gli Uffici di Via Borzoli 61a Genova dove l'Operatore dell'accoglienza provvederà a dare le prime informazioni sulle opportunità formative e a verificare la sussistenza dei requisiti fissati dal Bando pubblicato ai sensi di quanto disposto dal Punto 15 dell'Avviso ALFA di riferimento sulla base degli elementi d'ingresso di ciascun corso a Catalogo.</p> <p>Fino al permanere delle condizioni di Emergenza COVID 19 il Servizio di cui sopra opererà previo appuntamento da concordare ai seguenti recapiti:</p> <p>FONDAZIONE CIF FORMAZIONE Via Borzoli 61 a - Genova Tel. 010252192 E-mail: didattica@fondazionecif.it</p> <p>La domanda di iscrizione (<i>compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo</i> - apporre marca da bollo da € 16,00), dovrà essere consegnata presso la medesima sede negli orari indicati.</p> <p>Saranno accettate esclusivamente le domande pervenute a mano e complete di tutta la documentazione richiesta.</p>
<p>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</p>	
<p>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</p>	<p>120 ore così articolate:</p> <p>MODULO INTRODUTTIVO – ore 20 Storia delle salse e delle conserve tipiche della tradizione ligure Le materie prime necessarie: descrizione e caratteristiche HACCP e sicurezza in cucina</p> <p>LE SALSE – ore 50 Il pesto: ingredienti, caratteristiche e modalità di preparazione La salsa di noci: ingredienti, caratteristiche e modalità di preparazione</p>

	<p>“U tuccu”: particolarità rispetto a condimenti analoghi di altri territori; ingredienti, caratteristiche e modalità di preparazione Possibilità di utilizzo delle salse</p> <p>LE CONSERVE – ore 50 Pomodori secchi alla ligure Pomodori secchi e capperi Pomodori secchi e mandorle Zucchine grigliate Melanzane grigliate Peperoni grigliate Carciofini in olio Diavoletti: peperoncino piccante, tonno alici e capperi Angioletti: peperoncino, tonno alici e capperi</p> <p style="text-align: center;">Il corso si svolgerà con modalità didattiche in presenza presso i Laboratori di cucina e sala siti presso la Sede di Fondazione CIF Formazione</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<ul style="list-style-type: none"> ○ l’articolazione dell’orario del corso dalle ore 14.00 alle ore 18.00 dal lunedì al venerdì indicare il numero massimo di ore di assenza in base alla normativa di riferimento: 18
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	<p>La selezione delle domande avverrà attraverso procedura a sportello (in base all’ordine cronologico di presentazione della domanda.)</p>
COMPETENZE IN INGRESSO	Indicare le Competenze in ingresso necessarie
	Assolvimento dell’obbligo scolastico
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL’UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 “Occupazione” e ASSE 3 “Istruzione e formazione” Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	