



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:

B1 Interventi per giovani under 25, disoccupati, persone in stato di non occupazione

Titolo Corso: *Tecniche di gelateria artigianale*

Il corso si rivolge a giovani under 25, disoccupati, persone in stato di non occupazione

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIA	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 la produzione artigianale di gelati Riferimenti del profilo professionale: Repertorio ligure delle professioni: Gelataio - Gelatiere Classificazione ISTAT: Gelatai 6.5.1.3.2
DESTINATARI	Numero massimo: 12 residenti e/o domiciliati in Liguria. Indicare la tipologia di destinatari giovani under 25, disoccupati, persone in stato di non occupazione in possesso dell'assolvimento dell'obbligo scolastico

	<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>
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<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>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>160 ore così articolate:</p> <p>Modulo1 - Introduttivo Il Gelato: le sue origini e cenni teorici ore 25</p> <p>Le componenti del gelato</p> <p>Elementi di tecnica generale.</p> <p>Analisi delle materie prime.</p> <p>Approfondimento di tutte le materie prime e dei semilavorati.</p> <p>Scelta delle materie prime e tutela del consumatore</p> <p>Sicurezza e HACCP</p>

	<p><i>Modulo sulle Tecniche di produzione ore 135</i></p> <p>Sistemi di produzione.</p> <p>Tecniche di bilanciamento base latte, uovo ecc.</p> <p>Creazione ricette a base di frutta con utilizzo tecnica di bilanciamento.</p> <p>Creazione ricettario.</p> <p style="text-align: center;">Approfondimento di bilanciamento sorbetti</p> <p>Monoporzioni, coppe, affogati.</p> <p>Le componenti del gelato nelle stagioni.</p> <p>La frutta e il refrattometro (rapporto dello zucchero con il refrattometro)</p> <p>Il gelato biologico, il gelato naturale e nutraceutico (senza additivi).</p> <p style="text-align: center;">Approfondimenti sulla gestione dell'alcool.</p> <p>Cenni sulle valutazioni sensoriali.</p> <p>L'economia di gestione e di risorse in gelateria.</p> <p>La tecnologia ed il suo supporto: i sistemi di conservazione e stoccaggio</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	<p>l'articolazione dell'orario del corso</p> <p>dalle ore 14.00 alle ore 18.00</p> <p>dal lunedì al venerdì</p> <p>indicare il numero massimo di ore di assenza in base alla normativa di riferimento: 24</p>
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	<p>Indicare le Competenze in ingresso necessarie</p> <p>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