



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 professionali di pasticceria*

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 pasticceria Riferimenti del profilo professionale: Repertorio ligure delle professioni: Pasticcere Classificazione ISTAT: Pasticceri e cioccolatai 6.5.1.3.1
DESTINATARI	Numero 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>
<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>200 ore così articolate:</p> <p>MODULO 1 – Introduttivo al profilo professionale – ore 30</p> <p>Igiene e HACCP- Sicurezza e igiene alimentare Marketing del settore pasticceria: evoluzione e nuovi trend Allestire il posto di lavoro</p> <p style="text-align: center;">MODULO 2 – I semilavorati – ore 80</p> <p>Preparazione di semilavorati: bignè, creme e utilizzo sac a poche Preparazione di semilavorati: impasti friabili, frolle e biscotteria</p>

	<p>Preparazione di semilavorati: pan di spagna e montate di burro Preparazione di semilavorati: Torte classiche Preparazione di semilavorati: Torte Internazionali Preparazione di semilavorati: Torte da forno e da credenza Preparazione di semilavorati: impasti lievitati e le loro declinazioni dolci e salate</p> <p>MODULO3 – Cioccolato e Croissanteria – ore 90 Conoscenza e utilizzo di farine speciali e gluten free Basi di cioccolateria Il cioccolato ed il cacao nelle basi di pasticceria La Pralineria e le decorazioni di cioccolato Decorazioni con frutta e intaglio di vegetali Lavorazione dello Zucchero Tecnologia impasti sfogliati e lievito naturale La Croissanteria</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: 30
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>
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	