

“Per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia”



Repubblica Italiana



Regione Siciliana
Assessorato dell'Istruzione
e della Formazione Professionale



CORSO PER “ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE”

Cofinanziato dal Programma Operativo FSE 2014-2020 della Regione Siciliana

Sede di svolgimento: CASTELL'UMBERTO

• STRUTTURA E FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Il corso, della durata di **690 ore**, formerà una figura in possesso delle conoscenze e delle competenze necessarie per la **preparazione di prodotti da forno, sia manualmente che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumenti**. Inoltre l'allievo sarà in grado di intervenire nelle varie fasi del processo di lavorazione con metodologie e tecnologie specifiche.

La formazione sarà suddivisa in:

- **lezioni in aula** e laboratorio per un totale di **450 ore**;
- **stage formativo** in azienda per un totale di **240 ore**;

Saranno coinvolti docenti con comprovata esperienza nel settore, cuochi e pasticceri di fama nazionale.

Saranno, inoltre, previste le seguenti attività accessorie:

- **visite guidate presso aziende del settore**;
- **orientamento e ricerca attiva del lavoro**: incontri con esperti del processo orientativo e delle attività di *counseling* il cui obiettivo sarà quello di seguire i destinatari nella delicata fase di ricerca del lavoro.

• MODULI DIDATTICI E STAGE

1	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12 ore
2	Alfabetizzazione informatica	32 ore
3	Lingua inglese	46 ore
4	Igiene alimentare e HACCP	16 ore
5	Macchinari e attrezzature di lavoro	22 ore
6	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare e qualità dei prodotti	40 ore
7	Elementi di dietetica e malattie metaboliche	30 ore

“ Per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia ”

8	Pianificazione e organizzazione delle attività	20 ore
9	Selezione, approvvigionamento e conservazione delle materie prime	24 ore
10	La preparazione del pane e di altri prodotti da forno salati	70 ore
11	La preparazione dei prodotti da forno dolci	70 ore
12	La preparazione dei prodotti da forno biologici	42 ore
13	Conservazione e stoccaggio dei prodotti	26 ore
14	Stage	240 ore

Lo stage sarà svolto presso le seguenti aziende:

1	Bar - Pasticceria F.lli Manera s.n.c.	Castell'Umberto
2	Cometa s.a.s. di Letizia Dario	Castell'Umberto
3	Bar - Pasticceria Raineri Mangialino Sebastiano	Castell'Umberto
4	L'Antico Forno dei Nebrodi di Mignacca	Castell'Umberto
5	Pasticceria - Gelateria La Chimera di Barbagiovanni Sebastiano	Castell'Umberto
6	Pandelizia di Imbrogio Ponaro Vincenzo	Castell'Umberto
7	La Cometa s.a.s di Nici Filippo & C.	Castell'Umberto
8	La Bottega del Pane di Monastra Ciarello Antonio	Naso
9	Bar - Pasticceria - Gelateria Calamunci Gaetano	Sinagra
10	Bar Pasticceria Calà S. Lidia	Tortorici
11	Panificio Ciancio Antonio	Tortorici
12	Cafè D'Orice LU.SA. s.r.l.	Tortorici
13	Margherita di Orlando Giacomo	Galati Mamertino

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE AL CORSO

I destinatari sono **persone in cerca di prima occupazione e disoccupati** in possesso dei seguenti requisiti:

- **residenza o domicilio in Sicilia;**
- **età compresa tra un minimo di 18 anni e un massimo di 65 anni compiuti;**
- **titolo di studio di scuola secondaria di I grado;**
- **regolare permesso di soggiorno in corso di validità se cittadini non comunitari;**

È prevista una riserva di 50% posti per le donne. La partecipazione alle attività è **gratuita** (dispense e materiale didattico verranno forniti gratuitamente).

PRE-ISCRIZIONE

In attesa della pubblicazione della graduatoria definitiva e della pubblicazione del relativo bando di selezione dei partecipanti, il **modulo di pre-iscrizione al corso**, è disponibile sul sito www.galcastellumbertonebrodi.it e presso la sede sita in Via Libertà 85 Castell'Umberto (Me).

La domanda dovrà pervenire presso la **sede Via Libertà, 85 – 98070 Castell'Umberto (Me)** o via email all'indirizzo formazionenebrodi@faro85.it.

SEDE DEL CORSO

Le lezioni in aula si terranno in **C.da Sfaranda Centro 371 – Castell'Umberto (ME)**

INDENNITA'

Sarà riconosciuta un'indennità di frequenza di € **4,00** (quattro/00) lordi per ogni giorno di attività effettivamente frequentata, agli allievi che parteciperanno ad almeno il 70% delle ore previste.

“ Per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia”

E' previsto un bonus di conciliazione spendibile per l'accesso ai servizi pubblici e privati in favore di coloro che necessitano di assistenza e cura nei confronti di familiari di primo grado quali figli minori, anziani non autosufficienti, diversamente abili, malati cronici e/o terminali.

• ESAME E CERTIFICAZIONE FINALE

Al termine del corso è previsto un **esame finale** al quale saranno ammessi coloro che avranno frequentato almeno il **70% delle ore previste** (esclusi i moduli “Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro”, “Alfabetizzazione informatica” e “Lingua Inglese”) e che avranno un giudizio almeno sufficiente in sede di valutazione dei docenti.

L'esame finale prevede una prova scritta e una prova orale.

La commissione d'esame, nominata dall'Assessorato dell'Istruzione e della Formazione Professionale, sarà composta da un Presidente nominato dall'Assessorato e da due docenti.

A coloro i quali supereranno con esito positivo gli esami sarà rilasciata la qualifica professionale di **“Addetto panificatore pasticcere”**.

RIFERIMENTI

Per ulteriori informazioni contattare:

SEDE CASTELL'UMBERTO

Via Libertà, 85 – Castell'Umberto (Me)

Tel: 0941 438531

E-mail: formazionenebrodi@faro85.it

Web: www.faro85.it

ORGANIZZATORE

Faro 85 Soc. Coop. Soc.

Via La Farina n. 261 2° piano – Messina

Tel: 090 2921674

E-mail: formazionenebrodi@faro85.it

Web: www.faro85.it

Il Legale Rappresentante
(Dott. Antonio Celona)