



PERCORSO INTEGRATO EPR L'INSERIMENTO LAVORATIVO DI GIOVANI DISOCCUPATI E INOCCUPATI ASSE I
OCCUPAZIONE, OBIETTIVO SPECIFICO 8.1 – "FORMARSI PER COMPETERE" D.G.R. 14/12/2018 N.1095 FONDO
SOCIALE EUROPEO 2014-2020

Viene organizzato da CESCOT – all'interno dell'operazione Il Pizzaiolo un percorso integrato finalizzato al
conseguimento della qualifica di

IL PIZZAIOLO

ARTICOLAZIONE E DURATA DEL PERCORSO:

- N. 1 Percorso di Orientamento: 16 ore
- N. 1 Corso di formazione professionale: Il Pizzaiolo
- N. 1 Percorso di Orientamento all'autoimpiego e alla creazione d'impresa: 16 ore
- N. 15 Tirocini formativi
- N. 10 Percorsi di accompagnamento all'inserimento lavorativo

DESTINATARI:

n. 15 giovani disoccupati o in stato di non occupazione

REQUISITI:

Giovani disoccupati fino a 29 anni di età, residenti/domiciliati in Liguria, in possesso di Qualifica triennale o Diploma di scuola secondaria di 2° grado o Laurea triennale o magistrale o titolo equivalente legalmente riconosciuto

Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni

PARI OPPORTUNITA'

IL 50% dei posti è riservato a donne, dei posti è riservato a donne, salvo che gli esiti delle prove di selezione non consentano di raggiungere questa percentuale

PROFILO PROFESSIONALE:

Addetto capace di: Mantenere ordine ed igiene sul posto di lavoro secondo le norme vigenti in materia di HACCP
- Pulire le attrezzature dopo l'uso: Preparazione di pizze, focacce, torte salate, farinata Realizzazione di impasti necessari alla preparazione, Rifornimento delle materie prime necessarie, Pulire, tagliare e preparare gli ingredienti necessari per la farcitura di pizze, focacce, calzoni, Preparare gli impasti predisponendo gli ingredienti nelle corrette proporzioni, Seguire le tecniche per la lievitazione, Immagazzinare, verificare la disponibilità, Spianare la pasta, alla ricezione degli ordini, Procedere alla farcitura secondo le richieste dei clienti, Inserire il prodotto nel forno e seguire la cottura, Aggiungere eventuali altri ingredienti in uscita e disporli sul piatto

AL TERMINE DEL CORSO, PREVIO SUPERAMENTO DELL'ESAME FINALE, VERRA' RILASCIATO
ATTESTATO DI QUALIFICA DI PIZZAIOLO (COD ISTAT 5.2.2.1.0.)

Per accedere al percorso gli interessati dovranno presentare apposita domanda d'iscrizione, in regola con la normativa vigente sull'imposta di bollo, presso la sede di:

CESCOT Via Paleocapa 3/2 – Savona Tel. Centralino 0198401492 e.mail info@cescotsavona.it;

Orario apertura: 9.00-12.30 e 13.30-17.00 da lunedì al venerdì

Le iscrizioni saranno aperte dalle ore 9.00 del 10/10/19 fino alle ore 17.00 del 07/11/19

PROROGA RIAPERTURA ISCRIZIONI DAL 08/11/19 FINO ALLE ORE 17.00 DEL 20/12/19

RIAPERTURA ISCRIZIONI DAL 09/01/20 FINO ALLE ORE 17.00 DEL 14/02/20

I candidati per essere ammessi al percorso dovranno sostenere apposite prove ed in tale sede saranno verificati i requisiti soggettivi per la partecipazione al percorso. Per ulteriori approfondimenti in merito al bando e relativi criteri e modalità di selezione si rimanda al relativo Bando.

La domanda di iscrizione, unitamente alla scheda informativa, è ritirabile presso la sede di CESCOT Via Paleocapa 3/2 Savona o sul sito www.cescotsavona.it.

Il percorso è completamente gratuito

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA

Il progetto prevede un impegno all'assunzione da parte delle aziende del 30% degli allievi risultanti idonei a fine percorso Integrato

