



**Priorità 1. "Occupazione" - PERCORSI INTEGRATI NEI SETTORI STRATEGICI REGIONALI A VALERE SUL PROGRAMMA REGIONALE FSE+ 2021-2027 - Obiettivo specifico ESO4.1.
"PIANO DELL'ECONOMIA DEL MARE E DEL TURISMO"**

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di prevenzione e contenimento del contagio da Covid -19"

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: PIZZAIOLO	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ	Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della seguente qualifica: Qualifica: PIZZAIOLO - cod. ISTAT 5.2.2.1.0
DESTINATARI	12 maggiorenni disoccupati residenti o domiciliati in Liguria che hanno assolto l'obbligo di istruzione. 20% eventuale riserva per donne, salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano di raggiungere tali numeri. Tutti i requisiti devono essere posseduti entro la data di chiusura delle iscrizioni
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006) e ss.mm.ii
FIGURA PROFESSIONALE	Il pizzaiolo prepara e decora differenti piatti caldi (pizze, focacce, torte salate, farinata...), assemblando gli elementi necessari e conformandosi a precise norme di realizzazione (dosi, composizione, cottura...). Realizza gli impasti necessari alle preparazioni (impasto per dolci, per la pizza...). Procede al rifornimento delle materie prime necessarie in cucina e partecipa al ripristino della cucina.
MERCATO DEL LAVORO	Il mestiere di pizzaiolo si svolge in pizzerie, ristoranti e alberghi che offrono anche il servizio di pizzeria. L'attività si svolge da soli o in squadra, talvolta in presenza della clientela, in una zona apposita, dotata di banco e forno. Implica una posizione eretta prolungata, l'esposizione al calore e a diversi odori e molte manutenzioni leggere. Il ritmo di lavoro comporta un'alternanza di periodi di attività molto sostenuta (in particolare nell'orario serale) e periodi di attività meno intensa (durante le fasi di preparazione degli impasti e degli ingredienti). Il mestiere di pizzaiolo prevede il rispetto di norme igieniche e di sicurezza e manipolazione di derrate alimentari, utilizzo di attrezzatura elettrica e di forni ad elevata temperatura (a legna, a gas o elettrici). La tipologia contrattuale rientra nel lavoro di tipo subordinato, stagionale o a tempo indeterminato.
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	Gli interessati potranno scaricare la scheda informativa e la domanda di iscrizione dal sito: https://cna.ge.it/ecipa-genova/ La domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo) potrà essere consegnata presso la sede di Ecipa Genova in via XX Settembre 41, 16121 Genova in orario di ufficio dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00. Tel. 010565028 La domanda, compilata in ogni parte, datata e firmata in originale, completa di: <ul style="list-style-type: none"> • marca da bollo da euro 16,00 • 1 foto formato tessera • copia documento di identità con foto in corso di validità • copia codice fiscale • eventuale copia permesso di soggiorno/carta di soggiorno • curriculum vitae

	<p>In alternativa la domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo) potrà essere trasmessa via e-mail all'indirizzo ecipa@cna.ge.it</p> <p>In questo caso l'utente dovrà scansionare o fotografare la domanda di iscrizione dopo averla debitamente compilata, sottoscritta e dopo aver apposto la marca da bollo (16€ nel rispetto della normativa fiscale nazionale dell'imposta di bollo) che dovrà essere annullata apponendo una sigla sulla stessa e corredando la copia del titolo di studio e la copia del documento di identità</p> <p>Iscrizioni dal 19 febbraio 2024 al 19 aprile 2024</p>
--	---

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO

DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>Azione 1 " individuazione e validazione delle competenze ai fini del riconoscimento di crediti di ingresso" Questa azione può essere attivata al fine di individuare, valutare e validare (fasi 1 e 2 del servizio di IVC) eventuali competenze già in possesso dei destinatari ammessi al percorso con la finalità di permettere loro una riduzione della durata del corso di formazione.</p> <p>Azione 2 "Formazione professionale" Il percorso ha una durata di 600h di cui 180h di tirocinio curriculare</p> <p>Struttura del corso:</p> <p>Modulo 1 – Principi orizzontali U.E. - 15h Modulo 2 – Sicurezza e prevenzione sul lavoro – 16h Modulo 3 – Introduzione al profilo professionale e al contesto professionale – 10h Modulo 4 – Tecniche relazionali e marketing di se – 10h Modulo 5 – Educazione al lavoro e autoimprenditorialità – 10h Modulo 6 – Modulo Haccp – 8h Modulo 7 – Inglese tecnico – 30h Modulo 8 – Informatica – 20h Modulo 9 – Competenze professionali specialistiche di pizzeria e prodotti da forno, predisposizione impasti e cottura – 240h Modulo 10 – Farine ed impasti speciali – 60h Modulo 11 – Stage – 180h</p> <p>Azione 3 "Incontro domanda/offerta" L'azione di incontro domanda/offerta prevede una ricerca attiva del lavoro da parte del soggetto proponente con l'obiettivo di garantire l'attivazione di un rapporto di lavoro a tempo determinato, indeterminato o in somministrazione al soggetto destinatario</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Nella fase svolta presso la sede formativa l'impegno settimanale sarà mediamente di 25 ore dal lunedì al venerdì; durante lo stage aziendale l'impegno sarà di 40 ore settimanali, secondo l'orario aziendale. Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 120 ore corrispondenti al 20% della durata del corso.</p>



STAGE	<p>Gli stage saranno organizzati all'interno delle aziende che hanno aderito in fase progettuale manifestando il fabbisogno di personale e presso altre che hanno dimostrato interesse per la figura professionale.</p>
PROVVIDENZE A FAVORE	<p>- Euro 1,00 per ogni ora di corso effettivamente frequentata, come</p>

DELL'UTENZA	indennità sostitutiva del servizio mensa (se non fornita), nel caso in cui le ore giornaliere di aula siano almeno 7, articolate su due turni
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. N. 81/08
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	Aver assolto all'obbligo di istruzione
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Nessuna
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Indicare, ove siano previsti requisiti diversi e/o ulteriori rispetto al titolo di studio o all'esperienza professionale, le modalità di presentazione della documentazione necessaria. Nel caso in cui vengano rilasciati titoli inerenti professioni regolate da specifica normativa, indicare i requisiti necessari previsti dalla stessa (per es. non aver riportato condanne penali).

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso, mentre Alfa cura l'attività di supervisione e controllo anche sui tempi di svolgimento)</i>	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	Composta da tre membri: <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 psicologo ○ 1 coordinatore ○ 1 esperto del settore
SEDE DELLE PROVE	ECIPA GENOVA Via XX Settembre 41 16121 Genova
DATE DELLE PROVE	Le prove di selezione si svolgeranno nei seguenti giorni: I candidati riceveranno convocazione alla prova scritta di selezione contestualmente all'atto di iscrizione tramite raccomandata a mano. La data e la convocazione per il colloquio orale saranno comunicate il giorno della prova scritta
TIPOLOGIA DELLE PROVE	N° 2 prove: <ul style="list-style-type: none"> - Una prova scritta di carattere psico-attitudinale per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso. - Un colloquio orale mirato a conoscere il background, le aspettative, le motivazioni verso il settore professionale e le competenze acquisite anche in contesti informali/non formali.
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	Sulla bacheca dell'Ente verrà indicata ogni comunicazione e aggiornamento rispetto alla prova di selezione scritta, nonché l'esito della stessa e la convocazione al colloquio. Gli esiti del colloquio e la graduatoria finale della selezione saranno inoltre affissi presso ECIPA GENOVA - Via XX settembre, 41 - 16121 Genova (tel. 010/565028)
PROVA SCRITTA	Test attitudinale per verificare l'attitudine ed il possesso delle competenze correlate alla figura professionale in uscita
PROVA PRATICA	Non prevista
COLLOQUIO	L'ammissione al colloquio individuale è subordinata al superamento del test psico-attitudinale
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	test psico-attitudinale 40%; colloquio motivazionale 60%
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	Sono considerati titoli di merito, valutati nella selezione, la motivazione al percorso, l'attitudine al ruolo, eventuale esperienza pregressa, il possesso di titoli di studio inerenti la figura professionale.
PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Priorità 1 "Occupazione" del Programma Regionale FSE + Liguria 2021-2027	