



I.S.T.R.E.F.



Istituto Siciliano Studi Ricerca e Formazione

CIR Organismo: ACH306

“INVESTIAMO PER IL VOSTRO FUTURO”



P.O. Sicilia 2020 cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo

AVVISO N. 8/2016

PER LA REALIZZAZIONE DI Percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

Addetto Panificatore Pasticcere

DESTINATARI:

Persone in cerca di prima occupazione, disoccupati, inclusi i disoccupati di lunga durata in possesso, al momento della candidatura per la partecipazione al percorso formativo, dei seguenti requisiti:

- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- avere un'età compresa tra un minimo di 18 anni e un massimo di 65 anni compiuti;

TITOLI DI STUDIO IN INGRESSO: Diploma di scuola secondaria di I grado (Licenza Media)

DURATA DEL CORSO: 720 ore (di cui 120 ore di STAGE)

ORARIO delle lezioni: Diurno

PERIODO DI SVOLGIMENTO: Marzo – Ottobre 2017

POSTI DISPONIBILI 18

SEDI DI SVOLGIMENTO: N° 2 edizioni a Trapani - Via S. G. Bosco n. 10

CERTIFICAZIONE RILASCIATA: Gli allievi che avranno frequentato almeno il 70% delle ore corsuali verranno sottoposti ad esame finale secondo la normativa vigente, in base al cui esito verranno certificate le competenze acquisite secondo il Sistema Regionale di Certificazione delle Competenze e verrà rilasciato un certificato di Qualifica

MODALITA' DI ISCRIZIONE: Presentarsi personalmente presso la sede di svolgimento o presso la segreteria dell'Ente

ATTIVITÀ DI SELEZIONE: Questionario di competenze e colloquio motivazionale

FREQUENZA ED INDENNITÀ: Gli allievi che avranno frequentato almeno il 70% delle ore corsuali, escluse attività accessorie ed esami, percepiranno un'indennità giornaliera di € 4,00 lordi

OBIETTIVI DEL CORSO e AMBITI DI LAVORO

L'Addetto panificatore pasticcere potrà essere impiegato, per svolgere le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticcere in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative. Dopo adeguata esperienza potrà raggiungere un buon grado di autonomia, tale da consentirgli la gestione, in qualità di lavoratore autonomo, di un'impresa artigiana di panificazione o pasticceria.

CONOSCENZE ESSENZIALI PRINCIPALI

Elementi di gastronomia e merceologia alimentare Tecniche di impasto, lievitazione e cottura- Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche - Standard di qualità dei prodotti da forno - Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro - Tecnologie e metodi di stoccaggio - Attrezzature di servizio - Normative di sicurezza, igiene e HACCP, Tecniche di pianificazione - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature – Qualità - Igiene e Sicurezza – Informatica di base - Laboratorio di Pasticceria e Panificazione.

CONOSCENZE AGGIUNTIVE

Elementi di Tecniche di comunicazione, di vendita e marketing alimentare – Elementi di visual merchandising - Packaging creativo - Cake Design

RIFERIMENTI

I.S.T.R.E.F. - Istituto Siciliano Studi Ricerca e Formazione

Via San Giovanni Bosco 10, Trapani (TP)

Tel. / Fax [0923.563667](tel:0923.563667)

Sito web: www.isstref.it

@mail: isstref@virgilio.it

isstref@pec.it

QR code



INFO

Il bando di selezione allievi può essere consultato sul sito dell'Ente dove è anche possibile scaricare il modello di istanza di partecipazione alle selezioni. L'istanza di selezione va presentata presso la sede dell'Ente, entro e non oltre le ore **12.00** del giorno **8 Febbraio 2017**

accompagnata dai seguenti documenti:

- Copia del Documento di riconoscimento
- Copia del Codice Fiscale
- Copia del titolo di studio o certificato di equipollenza
- Dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID) ribaciata dal Centro per l'Impiego
- Curriculum Vitae in formato europeo sottoscritto.