



## SONO APERTE LE ISCRIZIONI AL CORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE GRATUITO

# PIZZAIOLO

POR Marche FSE 2014/2020 Asse 2 Inclusione Sociale e lotta alla povertà - P.I. 10.3 RA 10.3. - Asse 3 Avviso pubblico per la presentazione di progetti per l'assegnazione di lotti di ore di formazione professionale: dalla Formazione Permanente all'Inclusione attiva. Formazione permanente, progetti attuativi. D.D.70/IFD del 30/01/2020, assegnato DDPF n. 1034/IFD del 09/10/2021 e ammesso DDPF n. 373/IFD del 26/04/2021. Sch.n.1060784

### FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il corso mira a formare la figura professionale del pizzaiolo. Diventare pizzaiolo permette di far parte di una categoria professionale fortemente richiesta dal mercato. Il corso per pizzaiolo, si pone l'obiettivo di trasmettere nozioni teoriche e pratiche indispensabili per approcciare al mestiere del pizzaiolo, alternando ore destinate all'apprendimento e perfezionamento delle abilità pratiche a sessioni teoriche, fondamentali per cogliere i migliori frutti dal proprio lavoro e a capire dove e perché si manifestano gli errori che compromettono il prodotto. Il corso è adatto sia a chi non ha nessuna esperienza sul campo, sia a chi ha già maturato esperienza nel settore. Al termine del percorso il partecipante saprà: preparare gli impasti base; stendere, cuocere e farcire gli impasti; gestire gli impasti e le lievitazioni anche con farine di vario tipo; lavorare nel rispetto delle norme relative all'haccp e alla sicurezza nei luoghi di lavoro. Il corso consente di acquisire tutte le tecniche indispensabili per lavorare, in un settore in forte evoluzione come quello della pizza.

### DESTINATARI E REQUISITI

Questo corso di qualifica è, **COMPLETAMENTE GRATUITO** in quanto finanziato dal Fondo Sociale Europeo ed è rivolto a n. 15 partecipanti, occupati, disoccupati o inoccupati, residenti o domiciliati nella Regione Marche: Popolazione di età compresa tra i 18 anni e i 64 anni che non partecipa a percorsi di Istruzione (indipendentemente dalla loro condizione occupazionale, genere, classe di età e cittadinanza)

### SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

MOD.01 - Accoglienza, orientamento e bilancio competenze (12 ore)  
 MOD.02 - Sicurezza sui luoghi di lavoro (12 ore)  
 MOD.03 - Le materie prime per la preparazione della pizza (20 ore)  
 MOD.04 - Haccp ed igiene degli alimenti (20 ore)  
 MOD.05 - Strumenti e processi di cottura per pizze e focacce (70 ore)  
 MOD.06 - Procedure e tecniche di impasto di pizza e focacce (80 ore)  
 MOD.07 - Tecniche e modalità di stesura, farcitura pizze e focacce (70 ore)  
 MOD.08 - Accoglienza e gestione del cliente (16 ore)  
 MOD.09 - Stage (200 ore)  
 Esami

### DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il corso avrà una durata complessiva di 500 ore di cui 200 ore di stage, le lezioni teoriche potranno essere svolte in modalità telematica a distanza, in questo caso sarà fornito all'allievo apposito link di collegamento. In seguito esse potranno proseguire in presenza nel rispetto di protocolli e linee guida adottati ai sensi dell'articolo 1, comma 14, del decreto-legge n. 33 del 2020. Tutte le giornate formative si terranno dal lunedì al venerdì, in orario indicativamente pomeridiano con una durata per ogni lezione dalle 4 alle 5 ore. Comune di svolgimento CIVITANOVA MARCHE (MC)  
 Avviso previsto 20 SETTEMBRE 2021.

### PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Per formalizzare l'iscrizione è necessario compilare la seguente documentazione:

- Domanda di partecipazione all'intervento (mod.04/Placement);
- Copia del documento d'identità;
- Curriculum vitae in formato europeo;
- Schede anagrafica e professionale, rilasciate dal Centro per l'impiego.

La domanda va compilata utilizzando esclusivamente gli appositi moduli disponibili presso la sede di L.A.C.A.M. o sul sito [www.scuolartiemestieri.com](http://www.scuolartiemestieri.com)

Le domande dovranno pervenire a mezzo raccomandata A/R

**ENTRO IL 31 LUGLIO 2021** al seguente indirizzo:

L.A.C.A.M. - Via Raffaello, 13 - 62024, Matelica (MC) oppure via PEC a: [scuolartiemestieri@pec.it](mailto:scuolartiemestieri@pec.it) oppure consegnate a mano al medesimo indirizzo e con la medesima scadenza. Le domande pervenute dopo la data indicata e/o incomplete e/o con modelli difformi rispetto a quelli previsti non saranno ritenute valide.

### SELEZIONI

Nel caso in cui, le domande di iscrizione dovessero superare il numero dei partecipanti previsti a progetto (15 allievi), si procederà alla selezione come previsto dalla DGR 19/2020, fermo restando la verifica dei requisiti d'accesso da parte dell'Ente Gestore. La selezione verterà sulla valutazione del Curriculum Vitae, su un test scritto ed un colloquio orale. I candidati sono automaticamente convocati alle selezioni il **30 AGOSTO 2021 ORE 10.00**. La selezione sarà svolta a distanza e verrà comunicato ad ogni iscritto, il link di accesso alla piattaforma web preventivamente, in ottemperanza alle disposizioni normative, sulla prevenzione dei rischi di contagio Covid-19. La mancata partecipazione alle selezioni farà perdere il diritto di partecipazione al corso.

### TITOLO RILASCIATO

Al termine del percorso, gli allievi che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore previsto e che avranno superato l'esame finale, conseguiranno l'**Attestato di qualifica EQF 4** - profilo 16: "PIZZAIOLO" ai sensi della D.G.R. n. 1412 del 22/12/2014 e s.m.i. (Repertorio Regionale dei Profili Professionali)

### PER INFORMAZIONI

Ente di Formazione L.A.C.A.M. - Via Raffaello, 13 - Matelica (MC), 62024  
 0737.470082 - [info@scuolartiemestieri.it](mailto:info@scuolartiemestieri.it) - [www.scuolartiemestieri.com](http://www.scuolartiemestieri.com)