



PROGETTO CONGUSTO
Corso di qualifica per Operatore della produzione di pasticceria
SCHEDA INFORMATIVA

PERIODO DI EROGAZIONE: Da marzo '19 a febbraio '20

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

L'intervento complessivo prevede la realizzazione di un corso di formazione per l'acquisizione di qualifica di Operatore della produzione di pasticceria. Di seguito la descrizione dettagliata delle fasi operative:

1. Percorso di Orientamento al lavoro e alla professione.
2. Formazione in aula. L'intervento formativo in aula ha come obiettivo principale quello di fornire agli allievi le conoscenze teoriche e le abilità pratiche per operare trasversalmente in diversi contesti tecnico/professionali.
3. Stage formativo. Ciascun allievo sarà inserito in un'esperienza di stage che permetterà di sperimentare a livello pratico ed individuale l'applicazione delle competenze e nozioni acquisite in un contesto di lavoro protetto e monitorato da personale esperto. Sono previsti tutor che affiancheranno gli/le allievi/e durante lo stage e ne monitoreranno l'andamento attraverso visite e colloqui, con il compito di facilitare il processo di inserimento in un contesto lavorativo in fase formativa.
4. Esame finale per il rilascio di qualifica e procedure di chiusura dell'attività formativa.
5. Accompagnamento in uscita. A conclusione del percorso, ciascun allievo sarà individualmente accompagnato nella definizione di un proprio piano di azione finalizzato alla ricerca del lavoro, attraverso la stesura di un curriculum vitae, la mappatura delle realtà del territorio potenzialmente interessate al profilo e l'apprendimento delle tecniche idonee al primo contatto.

REQUISITI DI INGRESSO E PROVE DI AMMISSIONE

- Presentazione della domanda nei tempi e con le modalità previsti dall'avviso di selezione entro il 20/02/2019 alle ore 16.00.
- DESTINATARI: migranti, richiedenti asilo, rifugiati politici in gravi condizioni di esclusione sociale e lavorativa.
- Conoscenza della lingua italiana livello A2.

Il 20% dei posti è riservato a migranti con disabilità.

Le prove di ammissione verranno indicate sul sito il 25/02/2019 dalle ore 10.00.

SBOCCHI PROFESSIONALI

L'Operatore della produzione di pasticceria è in grado progettare e realizzare ricette tradizionali ed innovative di pasticceria e gelateria, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti dolciari e valorizzandone la presentazione con modalità creative.

CONTENUTI

- Proprietà e tecniche di lavorazione di glasse, paste di mandorla e zucchero (pastigliato, colato, tirato, soffiato, etc).



REGIONE
LAZIO



- Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti dolci
- Tipologie di paste base: sfoglia, biscotto, frolla, lievitate, brisèe, ecc.
- Tipologie di dessert: caldi, freddi, da porzione e da trancio, mignon, ecc.
- Modalità e tecniche per la lavorazione di impasti base: impastatrice, friggitrice, raffinatrice, laminatoio, ecc.
- Metodologie e tecnologie per la lievitazione e la cottura dei semilavorati
- Tecniche di lavorazione del cacao e del cioccolato: temperaggio e colatura
- Tecniche di composizione, farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti di pasticceria e gelateria
- Sistemi di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti specifici di pasticceria e gelateria
- Elementi di Start Up d'impresa
- Soft skills: sviluppo delle competenze relazionali e trasversali

MODALITÀ DIDATTICA

Aula, laboratorio, stage formativo, percorso di orientamento e accompagnamento al lavoro.

AVVIO CORSO E CALENDARIO

Il corso comincerà il 18 marzo 2019. Il corso si svilupperà per circa tre giorni di aula e tre giorni di stage formativo a settimana. Il calendario verrà consegnato agli allievi selezionati il primo giorno di lezione.

DURATA

Il corso svilupperà 654 ore distribuite in circa 12 mesi.

COSTO

La partecipazione è gratuita ed è prevista un'indennità di frequenza per gli allievi. I corsi sono finanziati dalla Regione Lazio - FSE POR 2014/2020.

ATTESTATO

Si rilascia attestato di qualifica professionale riconosciuto dalla Regione Lazio.

FORMATORI

Docenti con esperienza pluridecennale nel campo della produzione di pasticceria e di tutte le materie trasversali.

SEDE

ENGIM San Paolo Via Temistocle Calzetti Onesti 5 - 00146 Roma

MODALITÀ D'ISCRIZIONE

Le domande di partecipazione al corso (scaricate dal sito folias.it/formazione) - corredate di copia Documento d'identità, copia codice fiscale (e/o Tessera Sanitaria), copia del permesso di soggiorno, copia iscrizione al Centro per l'Impiego - potranno essere presentate entro il 20/02/2019 alle ore 16.00 con le seguenti modalità:



REGIONE
LAZIO



- presentazione a mano presso la segreteria ENGIM San Paolo dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 16.00 in Via Temistocle Calzetti Onesti 5 - 00146 Roma
- tramite e-mail all'indirizzo seg.presidenza@engimsanpaolo.it;

Per info: tel. 06-55340353

e-mail seg.presidenza@engimsanpaolo.it