

## LINEA 1

### Corso di Qualificazione Professionale

#### PASTICCERI IN AZIONE: CORSO PROFESSIONALIZZANTE PER L'AVVIAMENTO AL LAVORO E PER LA VALORIZZAZIONE DELLE IMPRESE ARTIGIANALI DOLCIARIE

*PROGETTO CUP F84J19001320009*

*Progetto cofinanziato dall'Unione Europea – POR FSE 2014/2020*

**ATTUATORE:** Labor Security srl – Ente di Formazione Accreditato presso la Regione Lazio

**PARTNER:** Con.Pa.It.-Lazio - la Delegazione regionale Lazio della Confederazione Pasticceri Italiani, la prima associazione di categoria, che raccoglie associati presenti su tutto il territorio nazionale.

#### PARTECIPANTI/ALLIEVI

Il corso si rivolge ad un totale di 18 allievi, maggiorenni, residenti o domiciliati da almeno 6 mesi nella Regione Lazio, che risultino disoccupati o inoccupati, e che abbiano assolto l'obbligo scolastico.

#### OBIETTIVI

Favorire l'inserimento lavorativo degli allievi, trasferendo loro le competenze necessarie, professionali e trasversali, per potersi affermare sul mercato come professionisti in grado di coniugare la tradizione recuperata dell'antico mestiere di pasticciare con l'innovazione creativa del *cake designer*.

#### STRUTTURA DEL PERCORSO

- **Fase 1) Lezioni di pasticceria professionale – l'adeguata quantità di teoria e moltissima pratica - 198 ore di formazione:** Le lezioni in laboratorio (a norma, e organizzato secondo le più recenti tecnologie e strumentazioni) saranno alternate con lezioni presso aule didattiche per rafforzare quanto sperimentato in laboratorio secondo un modello di apprendimento circolare basato tutto sulla pratica. Si inizia un argomento con la pratica in laboratorio, si rafforza l'acquisizione pratica a livello teorico in aula, e si torna nuovamente in laboratorio per fissare quanto fatto. Il tutto in un'ottica cooperativa, esperienziale e centrata sul protagonismo dell'allievo.
- **Fase 2) Stage professionale garantito. Ogni allievo parteciperà ad un percorso di stage di 240 ore** all'interno di una delle pasticcerie già partner dell'iniziativa avendo così l'occasione di conoscere quelle dinamiche che si possono imparare solo lavorando.
- **Fase 3) Esame Finale:** verifica teorico-pratico dell'apprendimento. Per accedere alla verifica e ottenere l'attestato sarà necessario aver frequentato almeno l'80% del monte ore previsto per lezioni + stage (80% di 438).
- **Fase 4) Accompagnamento al Lavoro – percorso individuale di accompagnamento al lavoro** nel corso del quale un consulente esperto, per un totale di 15 ore per allievo, trasferirà strumenti e tecniche per un'autopromozione efficace e una strategia di ricerca mirata.

## CERTIFICAZIONI DEL CORSO

- Certificato di Qualificazione Professionale riconosciuto
- Attestato HACCP - manipolazione degli alimenti (deliberazione regione Lazio n° 825 del 3 novembre 2009) riconosciuto in tutta Europa - Requisito **obbligatorio per legge**, per poter operare in un laboratorio o pasticceria.
- Attestato di frequenza per la formazione dei lavoratori - settore di rischio basso (art. 37 comma 2, del d.lgs 81/08 correttivo d.lgs 106/09 e accordo stato-regioni del 21 dicembre 2011 e del 7 luglio 2016);

## PROGRAMMA DEL CORSO:

<b>MODULO</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>ORE</b>
1	Le competenze personali e comunicative	6
2	Sicurezza sui luoghi di lavoro specifico per il comparto "ristorazione, pubblici esercizi, produzione e Vendita Alimenti"	12
3	H.A.C.C.P, igiene e manipolazione degli alimenti	6
4	Autoimprenditorialità: il mestiere del pasticciere	12
5	Le materie prime utilizzate in pasticceria	12
6	Attrezzature da lavoro	12
7	Progettazione ricette e carta dessert	30
8	Lavorazione impasti e creme	36
9	Lievitazione e cottura semilavorati	24
10	Farcitura, decorazione e presentazione	12
11	Utilizzo e conservazione prodotti	12
12	Programmazione e organizzazione del lavoro	12
13	<i>Modelling e Wedding cake</i>	12
<b>TOTALE</b>		<b>198</b>

## DOCENTI

Maestri Pasticceri tra cui spiccano figure del calibro di Fabrizio Donatone campione del mondo alla *Coupe du Monde de la Patisserie* e Massimo Chierico vincitore del campionato italiano pasticceria a squadre e della Coppa Europa di pasticceria in qualità di team manager

## INSERIMENTO LAVORO

Grazie al contributo della Con.Pa.It. – Lazio, **garanzia** di almeno un **colloquio** di lavoro entro 6 mesi dall'ottenimento del certificato di qualificazione professionale.

## INDENNITA' DI FREQUENZA

E' prevista una indennità di frequenza destinata ai disoccupati e inoccupati pari a € 1,67 per ogni ora effettivamente frequentata, con riferimento sia alla formazione d'aula/laboratorio, sia allo stage, che all'accompagnamento al lavoro.