

AVVISO PUBBLICO PER IL FINANZIAMENTO DI PERCORSI FORMATIVI VOLTI ALLA CERTIFICAZIONE DI PROFILI DI QUALIFICAZIONE INSERITI NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (RRPQ) RISPONDENTI AI FABBISOGNI DI COMPETENZE ESPRESSI DAI DATORI DI LAVORO IN AMBITO REGIONALE

SCHEDA PERCORSO FORMATIVO

PIZZAIOLO

NUORO - Codice Percorso: 2023RPQ20279920_004668

Il corso di **PIZZAIOLO** è un percorso formativo **gratuito**, poiché finanziato dalla Regione Autonoma della Sardegna nell'ambito dell'avviso pubblico per il finanziamento di percorsi formativi finalizzati alla certificazione di competenza di interi Profili di Qualificazione **rivolto a disoccupati**.

DURATA: 495 ore: N° 315 in aula e 180 di apprendimento in azienda (WBL - Apprendimento in contesti lavorativi).

N° DESTINATARI: 15 allievi

ISCRIZIONI: dal **20/10/2023** fino ad esaurimento dei posti disponibili - attraverso la presentazione della Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), accedendo al SIL Sardegna

AVVIO CORSO: presumibilmente gennaio 2024

FREQUENZA: tutti i giorni dal lunedì al venerdì almeno 5 ore, presumibilmente la mattina.

STRUTTURA PERCORSO FORMATIVO

Argomenti trattati	N° ore
TECNOLOGIE, MACCHINE ED ATTREZZATURE DI LAVORO	24
SICUREZZA	20
IGIENE ALIMENTARE E PROBLEMATICHE ALIMENTARI	28
ASPETTI CHIMICI, FISICI E MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI DA FORNO	21
DISCIPLINARI DI PRODUZIONE	10
TECNICHE COTTURA E FARCITURA PRODOTTI DA FORNO	40
MERCEOLOGIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEGLI INGREDIENTI	20
LAVORAZIONE E PRODOTTI DI FARCITURA	35
SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE	20
MERCATO DELLA RISTORAZIONE	12
LAVORAZIONE DEGLI IMPASTI	40
Lingua Inglese	45
Totale ore in aula	315
Pratica in azienda - WBL	180
Totale percorso	495 ore

LIVELLO D'INGRESSO RICHIESTO – Licenza media - obbligo scolastico– Livello EQF d'ingresso 2

TARGET destinatari corso

- essere residenti o domiciliati in Sardegna
- aver compiuto 18 anni
- essere Disoccupati e aver reso la dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID), ovvero essere in possesso di un PSP (Patto di Servizio Personalizzato) in corso di validità

COME ISCRIVERSI

1°) recarsi subito al **Centro per l'impiego** della propria città (ex ufficio di collocamento) e **sottoscrivere il Patto di Servizio Personalizzato**

2°) accedere al **SIL Sardegna** - www.sardegna.gov.it con proprio SPID/ TS-CNS (*Area servizi – Formazione – Cerca Profilo di Qualificazione*).

3°) cercare il corso inserendo questi elementi:

- ❖ **Area territoriale:** Provincia di Nuoro
- ❖ **Settore:** 22 – servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
- ❖ **Codice Percorso:** **2023RPQ20279920_004668**

CERTIFICAZIONI PREVISTE - Il percorso mira alla certificazione dell'intero Profilo di Qualificazione di **Pizzaiolo**
Codice PQ 56155 – Livello EQF in uscita 3

A seguito della frequenza di almeno l'80% delle ore previste per ciascuna ADA/UC e dell'intero percorso formativo, nonché previo superamento dei test di verifica degli apprendimenti, gli allievi potranno accedere agli **esami di certificazione**.

Descrizione Profilo di qualificazione:

Il pizzaiolo si occupa del processo di preparazione della pizza e prodotti assimilati, dalla fase di preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, al confezionamento del disco di pasta lievitata ed alla sua guarnizione, sino alla cottura e distribuzione al cliente. Si occupa del mantenimento delle condizioni di igiene e pulizia dell'area di lavoro, della conservazione degli alimenti e dell'approvvigionamento delle materie prime.

Contesto di esercizio

Opera all'interno di pizzerie, ristoranti e alberghi che offrono anche il servizio di pizzeria. Opera con contratto di lavoro di tipo subordinato, stagionale o a tempo indeterminato, oppure come autonomo titolare di esercizio commerciale. L'esercizio della professione in forma dipendente non richiede il possesso di una specifica abilitazione, invece l'avvio di un'attività in proprio che includa anche la somministrazione di alimenti e bevande richiede l'osservanza di normativa specifica nazionale e regionale (L. 287/91 e ss. ii).

Descrizione ADA/UC oggetto di certificazione:

- 1) **ADA/UC – 257573/427** - Cottura dei prodotti da forno/di panificazione
- 2) **ADA/UC – 9999797/1412** - Preparazione e lievitazione dell'impasto da pizza
- 3) **ADA/UC – 9999798/1413** - Predisposizione di pizze e focacce per la cottura
- 4) **ADA/UC – 9999800/1415** - Conservazione ed approvvigionamento dei prodotti alimentari
- 5) **ADA/UC – 257570/424** - Lavorazione e trattamento degli impasti

SEDE PER PARTE FORMATIVA IN AULA

NUORO	Via P. Paoli n° 2
-------	-------------------

INDENNITÀ DI FREQUENZA

Agli allievi è riconosciuta una indennità di frequenza pari **€ 2/ora** e una indennità di viaggio proporzionata in base al periodo di percorrenza dalla sede di residenza/domicilio alla sede del corso

INFORMAZIONI E RECAPITI

Per maggiori informazioni sul corso contattare **Equilibrium Consulting** al numero 079/5620940 – info@equilibriumconsulting.it