

OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA

Profilo Professionale

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

Destinatari e Requisiti

Il percorso è rivolto a 12 persone non occupate.

REQUISITI FORMALI

- assolvimento dell'obbligo di istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione
- condizione rispetto al mercato del lavoro: stato di disoccupazione
- essere residenti o domiciliati in regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione al corso.

Possono accedere persone non in possesso di competenze e/o conoscenze tecnico professionali specifiche.

REQUISITI SOSTANZIALI

- competenze di alfabetizzazione nel campo linguistico e logico-matematico

Contenuti

Argomenti principali del corso:

Dolci al cucchiaio – Torte innovative – Dessert al piatto - Tecniche di lavorazione dello zucchero e del cioccolato - Progettazione ricette e carta dessert – Lavorazione impasti e creme – Farcitura e decorazione prodotto dolciario -

Selezione

La selezione prevede 4 fasi:

- 1) Verifica dei requisiti formali: raccolta della documentazione (condizione di istruzione/formazione, DID rilasciata dal Centro per l'impiego, permesso di soggiorno, residenza/domicilio, Curriculum Vitae)
- 2) Incontro di orientamento rivolto ai preiscritti in possesso dei requisiti formali finalizzato a presentare obiettivi del corso, caratteristiche organizzative e didattiche, profilo professionale.
- 3) Prova scritta per verificare il possesso di competenze di alfabetizzazione nel campo linguistico e matematico.
- 4) Colloquio motivazionale individuale.

Tenendo conto dei risultati ottenuti nelle prove, si stilerà una graduatoria, secondo l'ordine di punteggio acquisito.

A tutti i candidati stranieri verrà somministrato un test di lingua italiana.

Attestato

Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, sarà rilasciato un *Certificato di Qualifica Professionale* di "Operatore della produzione di pasticceria" (ai sensi della DGR. 739/2013).

Periodo di svolgimento

Aprile 2017 – Febbraio- Marzo 2018
Pausa estiva

Durata

600 ore: 360 di laboratorio e 240 di stage

Sede di svolgimento

IAL Emilia Romagna - Sede di Riccione
Viale Torino, 67 – 47831 RICCIONE

Per informazioni e iscrizione

Tel. 0541 – 615149 Fax. 0541 - 615458
sedericcione@ialemiliaromagna.it
www.ialemiliaromagna.it

Data termine iscrizioni

28/02/2017

Quota di partecipazione

GRATUITO

Dati approvazione

Operazione Rif.Pa. 2016-6188/RER
Approvata dalla Regione Emilia-Romagna con DGR 33/2017 del 23/01/2017.
Operazione presentata sull'Invito a presentare operazioni per l'Occupazione PO FSE 2014/2020 Obiettivo Tematico 8 – Priorità di intervento 8.1 – Accesso all'occupazione per le persone in cerca di lavoro e inattive.

