



Corso per Acquisizione competenze di gelateria artigianale

Il corso rientra all'interno del progetto **“L'arte del gelato: rinnovare la tradizione”**, finanziato dalla Regione Lazio con fondi FSE, ed è finalizzato alla riqualificazione di persone disoccupate o inoccupate nel settore della gelateria e della pasticceria.

DURATA: 515 ore così suddivise: 200 ore di attività formativa d'aula e di laboratorio, 300 ore di stage presso aziende del territorio, 15 ore individuali di accompagnamento al lavoro in uscita.

PRINCIPALI MATERIE:

- Le basi della gelateria: ingredienti e bilanciamento
- La pastorizzazione
- Il ciclo della produzione: fasi e tecniche
- Tecniche e strategie di esposizione
- Tecniche di vendita
- Elementi di social media marketing
- Elementi di lingua inglese
- Sicurezza sul lavoro (Dlgs 81/08)

PROFILO PROFESSIONALE:

Il corso afferisce al profilo di Operatore della produzione di pasticceria.

SEDE: Roma e Caprarola

FREQUENZA: il corso si svolgerà presumibilmente da giugno a ottobre 2019; le lezioni si terranno con una frequenza di 4/5 volte a settimana, per 5/6 ore al giorno.

TITOLO E CERTIFICAZIONI: Al termine del corso si consegue l'attestato di frequenza della Regione Lazio.

POSTI DISPONIBILI: 14

COSTO: GRATUITO; è inoltre prevista l'erogazione di una indennità di frequenza per tutti i partecipanti, pari a € 10,00 lordi ogni 6 ore di lezione effettivamente frequentate.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

- 18 anni compiuti
- Obbligo scolastico assolto
- Essere disoccupati o inoccupati
- Essere residenti o domiciliati nel territorio della regione Lazio

ISCRIZIONI: Per candidarti puoi compilare il form che trovi di seguito: hai tempo fino al 13 giugno p.v. A tutti coloro che avranno compilato il form verranno poi inviati in automatico i documenti per formalizzare

l'iscrizione. Al termine delle iscrizioni, verrà organizzata una prova di selezione tra tutti coloro che avranno fatto domanda di partecipazione nei tempi stabiliti.