



Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020
ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"

CATALOGO LINEA DI INTERVENTO A

Decreto del Dirigente n. 1756 del 24/10/2019 e Decreto del Dirigente di Alfa n.765 del 21 maggio 2020



L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

INDICARE LA SEZIONE DEL CATALOGO: A2 (interventi rivolti ad occupati)

Titolo Corso: La pasticceria del ristorante

Il corso si rivolge a addetti delle microimprese

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	Attestato di frequenza
DESTINATARI	<p>Numero 12 OCCUPATI residenti e/o domiciliati in Liguria.</p> <p>Rispetto al presente Avviso, vengono considerati "occupati" le seguenti tipologie di addetti di imprese:</p> <ul style="list-style-type: none">- dipendenti a libro paga; con contratti atipici, a tempo parziale, stagionali; soci lavoratori di cooperativa, soci/associati che partecipano al lavoro aziendale con carattere di abitualità e prevalenza e per tale posizione versano i contributi INPS, collaborazioni coordinate e continuative e a progetto, lavoratori in mobilità, in CIG/CIGS, imprenditori, lavoratori autonomi e liberi professionisti;- dipendenti pubblici con contratto di lavoro a tempo determinato o indeterminato. <p>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</p>
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	Gli interessati potranno scaricare la scheda informativa e la doman-

	<p>da di iscrizione dal sito www.accademiadelturismo.eu</p> <p>La domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo) potrà essere consegnata presso la sede dell'Accademia del Turismo negli orari indicati:</p> <p>Accademia del Turismo, Piazzale Bianchi 1 _ 16033 Lavagna (GE) tel. 0185/320492; orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8;30 – 12;30 CHIUSURA SEGRETRIA DAL 3 AL 21 AGOSTO 2010</p> <p>In alternativa, permanendo le condizioni di emergenza sanitaria, la domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo) potrà essere trasmessa via e-mail all'indirizzo:</p> <p>catalogoturismo2020@accademiadelturismo.eu</p> <p>In questo caso l'utente dovrà scansionare o fotografare la domanda di iscrizione dopo averla debitamente compilata, sottoscritta e dopo aver apposto la marca da bollo (€ 16,00 nel rispetto della normativa fiscale nazionale dell'imposta di bollo) che dovrà essere annullata apponendo una sigla sulla stessa e corredando la copia del documento di identità.</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>Durata: 24 ore</p> <p>Argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche per la produzione degli impasti di base 3 ore • Realizzazione di prodotti: dessert, biscotteria e pasticceria mignon 10 ore • Utilizzo della sac a poche e principali decorazioni 3 ore • Dolci al cucchiaino 8 ore <p>Modalità di svolgimento: Formazione in presenza</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>L'impegno settimanale sarà mediamente di 4 ore tre volte alla settimana.</p> <p>Non sono ammesse assenze.</p> <p>Sede Formativa: Accademia del Turismo, Piazzale Bianchi 1 _ 16033 Lavagna (GE)</p>
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	<p>La selezione delle domande avverrà attraverso procedura a sportello (in base all'ordine cronologico di presentazione della domanda.)</p>
COMPETENZE IN INGRESSO	<p>Esperienza in aziende del settore alberghiero/turistico/ristorazione</p>
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	