



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: B1 (interventi rivolti a disoccupati / persone in cerca di occupazione)

Titolo Corso: Arti bianche _ pizzeria e panificazione

Il corso si rivolge a a giovani under 25 anni, disoccupati, persone in stato di non occupazione

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ	Attestato di frequenza
DESTINATARI	Numero 12 giovani under 25 anni, disoccupati, persone in stato di non occupazione residenti e/o domiciliati in Liguria Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni
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 domanda di iscrizione dal sito www.accademiadelturismo.eu 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: 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>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: 120 ore</p> <p>Argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP 10 ore • Sicurezza 10 ore • Elementi di scienze dell'alimentazione 4 h • Presentazione dei macchinari e delle attrezzature dedicate: tipologie e tecnica di utilizzo e manutenzione 4h • Descrizione delle fasi di produzione: impasto, preparazione pagnotte, lievitazione, manipolazione, conditura, cottura 4h • Panificazione (farine, impasti, lavorazione) 28 h • Pizzeria (lievitazione, pizze, calzoni, focacce..) 60 h <p>Modalità di svolgimento: Formazione in presenza</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>L'impegno settimanale sarà mediamente di 4 ore due/tre volte alla settimana.</p> <p>Numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 18 ore corrispondenti al 15% della durata del corso..</p> <p>Sede Formativa: Accademia del Turismo, Piazzale Bianchi 1 _ 16033 Lavagna (GE)</p>
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	La selezione delle domande avverrà attraverso procedura a sportello (in base all'ordine cronologico di presentazione della domanda.)
COMPETENZE IN INGRESSO	Nessuna
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	