



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: Pasticceria, tecniche di base

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

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	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
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: 40 ore</p> <p>Argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impasto: frolle, impasti (basi per torte, pan di Spagna, pâte à choux, plum cake, sfoglie...) 8h • Creme e farciture: creme di base (crema pasticcera, crema inglese, crema leggera, crema al burro, bavarese...). 8h • Dolci lievitati: biscotteria (frollini, amaretti, biscotti siringati, biscotti al burro) e dolci lievitati (croissant, treccine, brioche, bombe e krapfen, danesi, ciambelle...). 8h • La pasticceria italiana classica e moderna : cottura in forno, bagnomaria, frittura e fasi di raffreddamento. 8h • Cottura dei prodotti dolciari : decorazione e confezionamento dei prodotti. 4h • Farine senza glutine e speciali (legumi, amidi, grani antichi) 4h <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>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	La selezione delle domande avverrà attraverso procedura a sportello (in base all'ordine cronologico di presentazione della domanda.)
COMPETENZE IN INGRESSO	<p>Competenze acquisite attraverso almeno uno dei percorsi di seguito indicati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Qualifica triennale o Diploma settore turistico- alberghiero-ristorazione 2. Esperienza di tirocinio/stage nel settore turistico- alberghiero-ristorazione 3. Esperienza lavorativa nel settore turistico- alberghiero-ristorazione
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	