

**CORSO**  
**PASSPARTOUT – PIZZAIOLOI**

CP 9004400 - approvato con Decreto n. 11145 del 17.07.2020

**Agenzia Formativa Ass. CORAli**

(cod. accr. Regionale OF0194)

**Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato  
con le risorse del POR FSE 2014/2020**

**Piano regionale Garanzia Giovani Misura 2A azione 3 (II fase)**

Il progetto PASSEPARTOUT prevede percorsi di formazione e inclusione per giovani NEET. Nasce come sperimentazione di una metodologia innovativa, che coinvolge l'agenzia formativa, il giovane NEET e le aziende. Il percorso proposto ha una durata di 100 ore ed ha l'obiettivo di formare **ADDETTI PIZZAIOLO** per le aziende del territorio livornese in particolare **Ristorante pizzeria la Meridiana** che si è resa disponibile alle docenze tecnico-professionali ed alle attività laboratoriali specifiche ed eventualmente all'assunzione/collaborazione professionale.

**Contenuti del percorso:**

*UF1 L'arte della PIZZA*

60 ore: Materie prime e principi nutrizionali per la realizzazione di pizze tradizionali. La pizza vegana, gluten free ecc Procedure manuali dell'impasto. Tecniche di preparazione, cottura e conservazione dell'impasto. L'utilizzo di macchinari, attrezzature, utensili in pizzeria. Fondamenti di organizzazione del lavoro in pizzeria

*UF2 Normativa*

36 ore: La normativa italiana ed europea. Il sistema HACCP. Tipologie e fattori di contaminazioni rischio chimico, fisico e biologico. La contaminazione crociata. Le alterazioni degli alimenti. L'igiene in azienda. Le malattie a trasmissione alimentare. La conservazione: la catena del freddo. La preparazione. La somministrazione. L'igiene personale. Igiene nei locali e attrezzature

*UF3 Gestione del proprio ruolo*

pizzaiolo Professionista. Tecniche di gestione dello stress e dell'autocontrollo. Fondamenti base di comunicazione

4 ore: Il proprio ruolo di discente-lavoratore; il

L'apprendimento di ciascuna UF sarà valutato in base a test in itinere.

**Durata totale: 100 ORE**

**PERIODO DI SVOLGIMENTO: NOVEMBRE 2020 – FEBBRAIO 2021**

**Sede di svolgimento:** Il percorso si svolgerà presso le sedi di CORAli, in via Santa Barbara 41/43 Livorno e Rosignano; Attività di laboratorio presso Ristorante Pizzeria "La Meridiana" a Vada (LI). Le attività pratiche potranno svolgersi con metodologia LEARNING

**ARTICOLAZIONE  
E CONTENUTI  
DEL  
PERCORSO  
FORMATIVO**

	<p>BY DOING: OUTDOOR TRAINING: ESERCITAZIONI DIMOSTRATIVE E ADDESTRATIVE in simulazione di lavoro</p> <p><b>Sbocchi occupazionali:</b> la progettazione e la realizzazione dell'intervento formativo sono state mirate e personalizzate per le specifiche richieste delle aziende del territorio, nello specifico di <b>Ristorante pizzeria la Meridiana di Vada</b>. Ciò può agevolare la reale acquisizione di competenze/abilità 1- correlate alle inclinazioni individuali dei giovani NEET evidenziate durante la fase di orientamento 2-davvero necessarie alle aziende del territorio</p>
<p><b>REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</b></p>	<p><b>Il percorso formativo è rivolto a n. 3 maggiorenni (riserva n. 1 donna):</b> giovani Neet (giovani <b>tra i 18 e i 29 anni</b> che non sono iscritti a scuola né all'università, che non lavorano e che non seguono corsi di formazione o aggiornamento professionale) già <b>registrati al Programma Garanzia Giovani</b> e che al momento dell'avvio del corso siano ancora in possesso dei requisiti di accesso al Programma e del Patto di Attivazione, preferenzialmente con <b>diploma o esperienza nel settore</b></p> <p>Per i cittadini comunitari ed extracomunitari di madre-lingua non italiana, l'organismo formativo acquisirà idoneo titolo di studio e/o attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati atti a dimostrare il livello di conoscenza della lingua italiana posseduto, che non deve essere inferiore al <b>livello A2</b> del quadro comune europeo di riferimento per le lingue. I cittadini non comunitari dovranno essere in possesso di regolare <b>permesso di soggiorno</b>. L'agenzia provvederà all'accertamento dei requisiti minimi indicati</p> <p><i>Non sono previsti crediti formativi.</i></p>
<p><b>INDIVIDUAZIONE DELL'UTENZA SPECIFICA</b></p>	<p>Il processo di individuazione/selezione dei partecipanti si baserà su:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'esame del <b>curriculum</b>, (analisi esperienza scolastica, lavorativa)</li> <li>- il <b>colloquio</b>, (approfondire quali sono le competenze acquisite fino ad oggi e quelle che vorrebbero acquisire, le aspirazioni, le aspettative del partecipante),</li> <li>- incrocio tra le esigenze dei candidati, con le richieste delle <b>aziende</b> che dovranno assumere i formati (fabbisogno di competenza professionale)</li> </ul>
<p><b>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</b></p>	<p>Per iscriversi sono necessari: <b>domanda d'iscrizione</b> redatta su modulo della Regione Toscana (disponibile sui siti <a href="http://www.regione.toscana.it">www.regione.toscana.it</a>, <a href="http://www.coralivorno.it">www.coralivorno.it</a>, e reperibile in formato cartaceo presso la sede di Ass, CORAlI in via s. Barbara 43), <b>documento d'identità valido</b>, <b>codice fiscale</b>, <b>curriculum vitae</b> aggiornato, per i candidati stranieri <b>permesso di soggiorno</b>, certificazione della conoscenza <b>lingua italiana livello A2</b> o superiore (se ne sono in possesso), <b>Patto di Attivazione al programma (attivo o rinnovato da meno di 60 giorni)</b>.</p> <p>Le iscrizioni saranno aperte dal <b>13 ottobre 2020 al 30 ottobre 2020</b></p> <p><b>Il soggetto che invia la domanda per posta o email è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.</b></p> <p>Per informazioni rivolgersi dal lunedì al venerdì ore 9,00-13,00 e lunedì e giovedì anche 15,00-17.30 a: <b>Ass. CORAlI</b>, via Santa Barbara 43 - Livorno Tel: 0586219590 – email: <a href="mailto:orientamento.asscorali@gmail.com">orientamento.asscorali@gmail.com</a></p> <p>Per consegnare le iscrizioni a mano o per posta in via Santa Barbara 43 Livorno (nei succitati orari) o per mail all'indirizzo <a href="mailto:iscrizioni.asscorali@gmail.com">iscrizioni.asscorali@gmail.com</a> con la dicitura <b>"ISCRIZIONE PASSEPARTOUT-PIZZAIOLOI"</b></p>
<p><b>FREQUENZA DEL PERCORSO</b></p>	<p>Il corso è gratuito. La frequenza è obbligatoria per almeno il 70% delle ore complessive dell'intervento formativo.</p>
<p><b>CERTIFICAZIONE FINALE</b></p>	<p>A seguito del superamento delle verifiche intermedie di apprendimento verrà rilasciato un attestato di frequenza.</p>