



C.I.F.I.R. ONLUS Sacro Costato
Viale Magna Grecia, 402
47100 Taranto (TA)
☎ 0994591519
www.cifir.it – Email cfp.taranto@cifir.it
cifirsacrocostato@yahoo.it

Scheda Progetto Corso

Panificazione e Pasticceria di base

POR Puglia FESR-FSE 2014-2020. Asse VIII "Promuovere la sostenibilità e la qualità dell'occupazione e il sostegno alla mobilità professionale"; Azione 8.2 "Interventi rivolti ai disoccupati". Patto per lo sviluppo della Regione Puglia – FSC 2014/2020 -. DD.GG.RR. nn. 2076/2017 e 489/2018. Adozione Avviso pubblico – MI Formo e Lavoro - per la concessione di un voucher formativo di qualificazione e riqualificazione e voucher di servizio per l'accompagnamento al lavoro in favore di disoccupati. APPROVAZIONE avviso pubblico MIFORMOELAVORO con atto del Dirigente della Sezione Promozione e Tutela del Lavoro n. 383 del 03/07/2018 e pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 93 del 12 luglio 2018

ENTE ATTUATORE	C.I.F.I.R. ONLUS Centri di Istruzione e Formazioni Istituti Rogazionisti
SEDE DI SVOLGIM.	C.I.F.I.R. ONLUS sede Viale Magna Grecia, 402 – Taranto
DURATA CORSO	210 ore di formazione
DATE	
N° ALLIEVI AMMES.	15 allievi
TIPOLOGIA DI UTENZA	I destinatari del programma devono possedere i seguenti requisiti: essere residenti o domiciliati in un Comune della Regione Puglia, se cittadini non comunitari devono essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa; avere compiuto il 18esimo anno di età; - essere disoccupati secondo la definizione dell'art. 19 del D.lgs 150/2015 e privi di strumenti di sostegno al reddito; oppure - essere disoccupati secondo la definizione dell'art. 19 del D.lgs 150/2015 e beneficiari di strumenti di sostegno al reddito (NASPI)
PREREQUISITI RICHIESTI	La maggiore età ed aver assolto l'obbligo scolastico e aver adempiuto al diritto-dovere di istruzione o formazione o esserne prosciolto. Gli iscritti stranieri devono dimostrare di possedere una sufficiente conoscenza della lingua italiana orale e scritta (livello A2), che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo: tale conoscenza sarà verificata attraverso un test di ingresso
INDENNITA' DI FREQUENZA	La partecipazione ai percorsi di formazione prevede un'indennità oraria di frequenza pari a - 6,00 euro (lorde) per i disoccupati privi di strumenti di sostegno al reddito - di 2,50 euro (lorde) per i disoccupati beneficiari di strumenti di sostegno al reddito.

ATTESTATO RILASCIATO	Dichiarazione degli apprendimenti
MODALITA DI VALUTAZIONE FINALE DEGLI APPRENDIMENTI	Prova pratica in situazione Colloquio
DESCRIZIONE DELLA PERFORMANCE	Si occupa dell'intero processo di produzione (dal reperimento materie prime al prodotto confezionato), applicando le tecniche più appropriate per la preparazione di paste di base, dolci elaborati, prodotti panari e prodotti sostitutivi del pane; - si occupa direttamente del servizio di vendita al Cliente collaborando alla gestione della merce, all'allestimento del banco vendita e/o della vetrina per la promozione e la diffusione dei prodotti.
FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO	operatore/operatrice per la lavorazione e la commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria
SITUAZIONI-TIPO DI LAVORO	Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente sia all'interno di esercizi commerciali di medie e grandi dimensioni di varie tipologie distributive (distribuzione moderna, organizzata, cooperative di consumo, piccola e media impresa indipendente), che in contesti di piccolo commercio tradizionale (negozi specializzati, panifici, pasticcerie, ecc.). In contesti di microimpresa, la figura professionale può coincidere anche con il titolare/esercente dell'esercizio. A questa figura è richiesta disponibilità allo svolgimento del lavoro in orari notturni lunghi e ripetitivi - generalmente dalle due di notte fino alle dieci della mattina successiva, adattamento a difficili condizioni climatiche e resistenza fisica.

Totale corso 210