



REGIONE
PUGLIA



C.I.F.I.R. ONLUS

P.zza G. Cesare, 13 70124 BARI (BA)

☎ ☎ 080 5424298 - 3921768745

www.cifir.it – Email info@cifir.it

PERCORSO FORMATIVO PER IL CONSEGUIMENTO DELLA QUALIFICA DI “OPERATORE / OPERATRICE QUALIFICATO/A NELLA PRODUZIONE ARTIGIANALE DELLA PIZZA

(Avviso pubblico 5/FSE/2018 per progetti di formazione finalizzati all'acquisizione di qualifiche professionali regionali nei settori "prioritari" P.O. Puglia FESR – FSE 2014 – 2020 Asse VIII – Azione 8.4 "Interventi volti al miglioramento della posizione nel MdL dei giovani"- Det. Dir. n. 1020 del 27 settembre 2018 pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia - n. 128 del 04 ottobre 2018 e modificata con Det. Dir. n. 1092 del 15 ottobre 2018 -Progetto finanziato come da graduatoria approvata con Det. Dir. N. 638 del 6/6/2019 e pubblicata sul BurPuglia n. 65 del 13/6/2019)

ENTE ATTUATORE	C.I.F.I.R. ONLUS Centri Istruzione Formazioni Istituti Rogazionisti
SEDE DI SVOLGIM.	C.I.F.I.R. ONLUS sede Villaggio del Fanciullo – P.zza G. Cesare, 13 Bari
PARTNER	Associazione Pizzaioli Professionisti di Stamerra Luigi - Associazione Cuochi Trulli e Grotte - Associazione Pizzaioli Abruzzesi - Associazione Italiana Celiachia – Puglia. Le aziende che accoglieranno in stage: <ul style="list-style-type: none">■ Free State di Angelo Paparella & C.s.a.s■ Co.Spi. srl Casa Nova il Ristorante di Spinetti Ignazio■ Il Vecchio Gazebo srl di Petruzzella Giuseppe■ Divina Pizzeria in Bari di Stella Roberto■ Chez Veronique srl di Ranieri Carlo■ Scuola internazionale della ristorazione■ RM srl – Ristorante McDonald's■ HB srl – Ristorante McDonald's■ Olmo Bello Ristorante■ San Giuseppe Agriturismo■ Agriturismo Pantalone di Caponio Erasmo■ Lomoro Ristorante■ ALABAMA DEL VASTO di Vasto (Chieti)■ ALABAMA DOLU SOC. COOP. Di Montenero di Bisaccia■ Scuola Centrale Formazione
DURATA CORSO	900 ore di formazione (di cui 450 in stage) + 55 ore extracurricolari
DATE	Chiusura iscrizioni il 21/10/2019 Selezione 22/10/2019 Avvio corso 6/11/2019
N° ALLIEVI AMMES.	20 allievi <u>15% dei posti disponibili sono fruibili dai militari congedati, come previsto nella CONVENZIONE OPERATIVA tra Regione Puglia e Comando Militare Esercito "Puglia"</u> Attenzione: Selezione – Sulla base delle richieste che perverranno, il 50% dei posti disponibili sarà garantito a tutti soggetti in condizioni di svantaggio rispetto al mercato del lavoro (fra cui le donne).

REQUISITI DEI DESTINATARI / UTENTI	I soggetti destinatari delle azioni sono GIOVANI in possesso delle seguenti caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"> • abbiano assolto al Diritto-dovere all'istruzione e alla formazione o ne siano prosciolti • fino ai 35 anni d'età, • disoccupati o inattivi, • residenti o domiciliati in un Comune della Regione Puglia.
PREREQUISITI RICHIESTI	nessuno
DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE PER ISCRIZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • fotocopia documento valido di identità • fotocopia del codice fiscale • fotocopia della D.I.D. rilasciata dal centro per l'impiego di appartenenza o autocertificazione ai sensi del dpr n.445/2000 attestante lo status di inattivo • idonea documentazione che accerti l'assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e alla formazione (attestazione della scuola dell'obbligo e/o attestato di qualifica professionale)
INDENNITA' DI FREQUENZA	La partecipazione non prevede un'indennità oraria ma solo il rimborso delle spese viaggio per stage.
ATTESTATO RILASCIATO	Attestato di qualifica
MODALITA DI VALUTAZIONE FINALE DEGLI APPRENDIMENTI	Test/prove di verifica intermedi e finali per ogni Unità formativa. Esame finale di qualifica.
FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO	Il pizzaiolo opera nel settore della ristorazione, occupandosi dell'intero processo di preparazione della pizza dalla fase iniziale di preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, al confezionamento del disco di pasta lievitata ed alla sua guarnizione, sino alla cottura e distribuzione al cliente. Il pizzaiolo si occupa inoltre del mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro, della conservazione degli alimenti e su richiesta delle operazioni di approvvigionamento Referenziazioni della figura Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT): 5.3.1.1.0 - Professioni qualificate nei servizi sanitari e sociali 5.4.4.3.0 - Addetti all'assistenza personale
SITUAZIONI-TIPO DI LAVORO	L'attività può essere svolta singolarmente o in squadra. Generalmente il pizzaiolo opera in team e ne è a capo, garantendo l'equilibrio di tutto lo staff

N.	Denominazione U.F.	Durata
Extracurricolari	Orientamento in ingresso	5 ORE T
	Bilancio delle competenze in ingresso e finali	10 ORE T/P
1	UF: Il settore ristorativo	30 (28 Teoria + 2 Verifiche)
2	UF: L'organizzazione del posto mobile di lavoro	25 (23 Pratica +2 V)
3	UF: Il forno (elettrico e a legna)	20 (18 P +2 V)
4	UF: Impasto e lievitazione	40 (20 T + 16 P +4V)
5	UF: Cenni di nutrizione e dietologia	30 (20 T + 8 P + 2 V)
6	UF: Uso delle attrezzature	20 (5 T + 13 P + 2 V)
7	UF: Preparazione della pizza	60 (10 T + 44 P + 6V)
8	UF: Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari	20 (10 T + 8 P + 2 V)
9	UF: Processi e metodi di stoccaggio degli alimenti	20 (15 T + 3 P + 2 V)
10	UF: Tecniche di pulizia e sanificazione	5 (4 P +1 V)
11	UF: Normativa sull'igiene dei prodotti alimentari	10 (9 T +1 V)
12	UF: Normative sull'etichettatura, la denominazione di alimenti e bevande e la pubblicità dei prezzi	10 (9 T +1 V)
13	UF: Elementi di legislazione commerciale	20 (18 T +2 V)
14	UF: Salute e sicurezza sul luogo di lavoro	20 (10 T + 8 P + 2 V)
15	UF: Elementi di gestione aziendale	30 (15 T + 13 P + 2 V)
16	UF: Normativa per la vendita di bevande alcoliche	10 (9 T +1 V)
17	UF Qualità di prodotto e di processo	20 (10 T + 8 P + 2 V)
18	UF: Elementi di marketing	30 (16 T + 10 P + 4 V)

19	UF: l'Informatica nella ristorazione	30 (3 T + 25 P + 2 V)
20	Stage	450 (P)
	Totale ore corso	900
Extracurricolari	LABORATORIO DI LINGUA INGLESE	30 ORE P
	LABORATORIO DI ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO	10 ORE T
	Totale ore extracurricolari	55 ore