



OPERATORE DI PASTICCERIA

AVVISO PUBBLICO N. BT/02/2012 Azione n. 1 - APPROVATO CON D.D. n. 548/FP DEL 16.11.2012 PUBBLICATO SUL BURP N. 172 DEL 29/11/2012, P.O. PUGLIA 2007 - 2013 Fondo Sociale Europeo 2007IT051 P0005 approvato con Decisione C(2007)5767 del 21/11/2007 ASSE II - OCCUPABILITÀ "Orientamento, formazione, accompagnamento al lavoro" Graduatorie relative all'avviso approvate dall'amministrazione provinciale BT con D.D. n.186/FP del 22/02/2013 - BURP. n.43 del 21.02.2013.

DATI DEI CORSI

Denominazione Corso: "OPERATORE DI PASTICCERIA"
Durata: 1.200 ore, Numero Massimo Partecipanti: N. 15

SEDE DI SVOLGIMENTO DEI CORSI

C.F.O.P. Don Tonino Bello
ia B. Buoizzi 3/a-b, 76123 ANDRIA (BT)

CERTIFICAZIONE FINALE

- Attestato di qualifica professionale di "Operatore di Pasticceria";
- Certificazione EIPASS per le competenze nell'utilizzo del Personal Computer;
- Certificazione Cambridge o equivalente per le competenze in lingua inglese.

A CHI È RIVOLTO

Inoccupati e disoccupati con basso titolo di studio (non superiore al diploma di scuola secondaria di primo grado) iscritti nelle anagrafi dei centri per l'impiego della provincia BT. Riserva del 30% dei posti disponibili a soggetti in C.I.G.

OBIETTIVI DEGLI INTERVENTI FORMATIVI

L'intervento è finalizzato a:

- qualificare i destinatari dell'intervento per la figura di "OPERATORE DI PASTICCERIA", ai sensi dell'art. 29 della L.R. n. 15 del 07/08/2002, e dell'art. 14 della L. n. 854 del 21/12/1978;
- certificare i destinatari nella materia Informatica con il conseguimento dell'EIPASS e nella Lingua Inglese con il conseguimento della Certificazione Cambridge;
- accompagnare e sostenere l'inserimento lavorativo dei destinatari, attraverso lo svolgimento di un tirocinio formativo in aziende partner del progetto, promuovendo in loro anche l'idea della auto-imprenditorialità.

INDENNITÀ

Per gli allievi/corsisti è riconosciuta un'indennità di frequenza pari a € 1,50 per ogni ora effettiva di presenza e rimborso spese viaggio.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il mercato della pasticceria garantisce sempre buone opportunità a chi sia veramente motivato e disponibile a far fronte alle necessità di un laboratorio artigianale. Oltre che nei locali tradizionali, un pasticcere può trovare lavoro anche in: grandi alberghi, ristoranti di primo livello, villaggi turistici e su navi da crociera. In questi ambienti sta ritornando in auge la figura dello chef pasticcere, proprio perché oggi la clientela esige anche nel dessert alta qualità. Un altro sbocco professionale è quello delle aziende produttrici di attrezzature e

semilavorati per la pasticceria, sempre alla ricerca di personale addetto alle dimostrazioni pratiche.

DOCUMENTI DA PRESENTARE

- Fotocopia di un documento di identità in corso di validità;
- Fotocopia del codice fiscale;
- N. 2 Fototessere;
- Fotocopia dell'ultimo titolo di studio;
- Dichiarazione sostitutiva di certificazione dello Stato di Disoccupazione o dello Status di Cassaintegrato (Legge n. 183 del 12.11.2011 - Art. 15)

TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

Il termine per la presentazione della domanda di partecipazione è prorogato al 10.05.2013 alle ore 12.00.

SELEZIONI

Le selezioni consisteranno in colloqui orali motivazionali e saranno previste nel caso di iscrizioni superiori a numero 15 partecipanti. N.B. Tutte le comunicazioni, informazioni e aggiornamenti inerenti la data delle selezioni, gli esiti e la data di inizio corso saranno pubblicate esclusivamente sul sito www.centrodiformazione.it.

COFINANZIAMENTO DEL FONDO SOCIALE EUROPEO

L'attività formativa è cofinanziata dal FSE, dallo Stato e dalla Regione Puglia e dalla Provincia Barletta Andria Trani.

NOSTRI CONTATTI

segreteria@centrodiformazione.it
t. 0883/598521 fax 0883/296982