



Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma FSE+ 2021-2027 della Provincia autonoma di Trento, con il cofinanziamento dell'Unione europea - Fondo sociale europeo plus, dello Stato italiano e della Provincia autonoma di Trento.

Aiuto Pizzaiolo

Profilo di riferimento. L'aiuto pizzaiolo si occupa di tutte le fasi di lavorazione della pizza: impasto, staglio, lievitazione, stesura, condimento e cottura. Si occupa inoltre della gestione del magazzino, della conservazione delle materie prime, della manutenzione delle attrezzature, nel rispetto delle norme relative all'igiene e alla sicurezza alimentare.

Destinatari. L'iniziativa è aperta ad un minimo di 4 persone, in possesso dei seguenti requisiti: - Condannati in esecuzione penale esterna, ammessi a forme alternative di detenzione, sottoposti alla messa alla prova (legge 67/2014) o ex detenuti privi di occupazione che hanno assolto l'obbligo di istruzione, anche per superamento dell'età dell'obbligo scolastico. I destinatari sono considerati ex-detenuti per l'arco temporale previsto dall'art. 3 della legge 193/2000.

Requisiti di accesso e selezione. Il corso è indicato per persone senza (o con poca) esperienza nell'ambito di riferimento ma desiderose di acquisire le competenze tecniche e operative per svolgere la professione.

Competenze professionali offerte.

Approvvigionamento, ricevimento, stoccaggio e conservazione degli alimenti;
Organizzazione, pulizia e cura dell'igiene dell'ambiente di lavoro e dell'igiene personale;
Preparazione dell'impasto;
Stesura dell'impasto e guarnizione della pizza cruda;
Gestione della cottura.

Sede. Trento o Rovereto.

Articolazione e contenuti dell'attività. Il percorso formativo, della durata complessiva di 60 ore di formazione d'aula, 3 ore di assistenza

individualizzata, si compone dei seguenti moduli: **M1** Accoglienza (4h), **M2** Laboratorio team (12h), **M3** La strumentazione del pizzaiolo, Le tecniche e gli strumenti di impasto, Le diverse tipologie di impasto, Il processo di lievitazione, Le fasi di manipolazione, Preparazione della linea, Tecniche di stesura, Farcitura della pizza: ricette tradizionali, Gestione della cottura in base alla tipologia di forno **M4** Formazione individualizzata (3h).

Le lezioni avranno una durata di 35 ore settimanali, con frequenza obbligatoria dal lunedì al venerdì. **Il corso prevede un tirocinio di 320 ore.**

Agevolazioni. Il corso è gratuito. Previo accertamento della frequenza di almeno il 70% della durata del percorso formativo e del 50% del periodo di tirocinio, nonché del conseguimento di un giudizio finale di profitto positivo, sarà corrisposta **un'indennità di frequenza pari ad € 1,50 per ogni ora corsuale effettivamente frequentata e un'indennità di tirocinio di € 600.**

L'indennità di frequenza al corso spetta soltanto ai soggetti di età inferiore a 36 anni il cui indicatore di condizione economica I.C.E.F. non superi, all'avvio del percorso stesso, la soglia limite dello 0,20, calcolato per l'accesso alla quota dell'Assegno unico provinciale.

Servizi post formativi. Ai partecipanti sarà garantito un servizio di orientamento post formativo gratuito finalizzato a metterli in contatto **concrete opportunità lavorative**, principalmente attraverso la rete di aziende seguita da Simmetrie nell'ambito ristorativo e la partnership con l'Apl Work Agency. Attualmente le potenzialità occupazionali come operatore in ambito "Aiuto Pizzaiolo" da inserire in azienda in contesto provinciale permette di prevedere un alto successo occupazionale.