



Lo IAL - MOLISE S.r.l.

Agenzia Formativa Accreditata con D.D. n. 347 del 11 settembre 2015

Propone, nell'Ambito del POR Molise 2014/2020 Asse 6 –Occupazione - Obiettivo Tematico (OT) 8 – Promuovere un'occupazione sostenibile e di qualità e sostenere la mobilità dei lavoratori – Azione 6.4 Favorire la permanenza al lavoro e la ricollocazione dei lavoratori coinvolti in situazioni di crisi –

Il Percorso Formativo

PIZZAIOLO

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 1627 DEL 27-04-2018

OGGETTO:

PROMOTORE DEL CORSO

PIZZERIA DA TONY

BANDO DI ISCRIZIONE PER N. 2 UDITORI

- Destinatari dell'intervento:** Soggetti adulti inoccupati e disoccupati di età compresa tra i 18 e i 65 anni, iscritti ad uno dei Centri dell'Impiego della Regione Molise; soggetti a rischio di espulsione dal mercato del lavoro, beneficiari di ammortizzatori sociali, che abbiano sottoscritto il Patto di Servizio (PDS). Diploma di scuola secondaria di primo grado/assolvimento obbligo formativo;
- Allievi:** 10 di cui già 8 effettivi Iscritti Possibilità di inserimento di n. 2 UDITORI
- Modalità di iscrizione:** I Moduli di Iscrizione sono reperibili presso la sede dello IAL Molise S.r.l in c.da Pesco Farese 1 a Ripalimosani (CB);
- Termine di iscrizione:** Le iscrizioni, la compilazione del questionario ed il colloquio si svolgeranno presso la sede dello IAL Molise S.r.l. in c.da Pesco Farese, 1 a Ripalimosani (CB), da Giovedì 4 Ottobre a Lunedì 8 Ottobre dalle ore 8.30 alle ore 13.30;
- Periodo svolgimento** N . 500 ore Ripartite in 80 ore teoriche 120 ore di pratica e 300 ore di stage nei mesi di Giugno/Dicembre 2018 con 25 ore settimanali;
- Sede del Corso:** Attività Teorica Presso IAL Molise S.r.l a Ripalimosani (CB) – Stage Didattico presso la pizzeria da Tony in c.da Colle delle Api snc Campobasso;
- Competenze Tecnico Prof.li e Sbocchi occupazionali:** Scegliere le materie prime in qualità e quantità adeguata alla preparazione dell'impasto. Amalgamare gli ingredienti applicando le modalità di lavorazione del caso (manuale o con impastatrice), fino a quando l'impasto non raggiunge la giusta consistenza (non appiccicoso al tatto, morbido ed elastico) portare il forno a temperatura e mantenere la temperatura del forno ottimale. Preparare gli impasti predisponendo gli ingredienti nelle corrette proporzioni. Posizionare le pale ed i piatti/cartoni in modo tale agevolare l'infornatura ed il successivo impiattamento della pizza. Definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la realizzazione delle pizze presenti nel menù. N. 4 allievi assunti da azienda promotrice a fine corso altri allievi con possibilità occupazionali presso ristoranti, pizzerie, forni e pizzeria al taglio presenti sul territorio molisano e regioni limitrofe;
- Selezione:** La selezione, se le domande supereranno le due unità, verrà effettuata con la valutazione del curriculum vitae dell'iscritto e con un colloquio individuale. La selezione si terrà presso la sede dello IAL Molise S.r.l. in c.da Pesco Farese, 1 a Ripalimosani (CB) Martedì 9 Ottobre alle ore 10.00;
- Frequenza:** L'allievo non deve superare il 20% del monte ore complessivo di assenze altrimenti verrà dimesso; inoltre l'allievo che risulti assente ingiustificato per 5 giornate è considerato rinunciario;
- Prova Finale:** Questionario, colloquio e prova pratica in situazione.

Per ulteriori informazioni rivolgersi all'agenzia formativa IAL Molise S.r.l., aperta tutti i giorni dalle ore 8,30 alle ore 13,30 escluso il sabato – sede C.da Pesco Farese, 1 Ripalimosani (CB) Tel. 0874/98869 email: info@ialmolise.it

Il Legale Rappresentante
Enrico Passerini