

ADDETTO ALLA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PIZZE E DERIVATI

DGR 840/2015 Politiche Attive

FINALITA'

Favorire l'accesso all'occupazione di specifiche tipologie di lavoratori che incontrano difficoltà ad affermarsi nel mercato del lavoro, in particolare persone disoccupate, attraverso percorsi di riqualificazione e inserimento/reinserimento lavorativo sulla base dei fabbisogni di professionalità rilevati nel territorio.

DESTINATARI

- Disoccupati di lunga durata (da almeno 12 mesi).
- Persone senza un impiego retribuito da almeno 6 mesi.

Indipendentemente dalla durata della disoccupazione:

- Disoccupati di età ≥ 50 anni;
- Disoccupati, che vivono soli, con uno o più persone a carico.
- Disoccupati, che vivono soli, parte di un nucleo familiare monoreddito con una o più persone a carico.

PREREQUISITI

Possono partecipare persone disoccupate con almeno 30 anni:

- Beneficiari di prestazioni di sostegno al reddito oppure
- Non beneficiari di prestazioni di sostegno al reddito, (Indennità di mobilità, ASPI, Mini ASPI, NASPI, ASDI ...)

FREQUENZA

La frequenza di tutto il percorso è obbligatoria.

TERMINE ADESIONE

07 DICEMBRE 2017

INDENNITA' DI PARTECIPAZIONE E BORSA DI TIROCINIO

Prevista per i soggetti che non percepiscono alcun sostegno al reddito, equivale a 3 €/ora (6 € nel caso di ISEE ≤ 20.000 euro). L'indennità verrà riconosciuta solo per le ore effettivamente svolte e solo al raggiungimento del 70% del monte ore previsto. E' prevista altresì una borsa tirocinio di 400 euro al mese.

PERCORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTO ALLA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PIZZE E DERIVATI

Si svilupperanno le seguenti competenze tecnico-professionali per operare in diverse tipologie di aziende e/o attività commerciali che effettuano produzione e somministrazione e vendita di pizze, prodotti di focacceria e altri derivati anche di panificazione:

- In relazione alle tipologie di prodotti richiesti provvedere al controllo e prelievo delle materie prime e dei semilavorati;
- Su indicazioni del pizzaiolo effettuare i compiti ausiliari di supporto per i diversi impasti predisponendo l'area di lavoro scegliendo gli ingredienti i dosaggi con i tempi di lievitazione richiesti;
- Eseguire compiti ausiliari di supporto richiesti dal pizzaiolo nelle diverse fasi di farcitura cottura e guarnitura di prodotti tipici di pizzeria e focacceria anche fuori listino;
- In base al listino rilevare le richieste, comprensive di variazioni, sia in fase di ordinazione che di ritiro del prodotto descrivendone caratteristiche e confezionandolo in relazione al trasporto.

ATTIVITA' PREVISTE

- **Attività di informazione, accoglienza e definizione del percorso individualizzato** (2 ore)
- **Ricerca attiva del lavoro** (12/16 ore di attività individuali e 12 ore di attività di gruppo) per lo sviluppo e l'implementazione delle capacità personali nel gestire in modo autonomo la ricerca di sbocchi occupazionali e professionali
- **Tirocinio di inserimento e reinserimento lavorativo** (360 ore per un totale di 3 mesi)
- **Formazione professionalizzante** (130 ore) per adeguare e rafforzare le competenze professionali esistenti o per acquisirne delle nuove funzionali anche all'inserimento in tirocinio.

MODALITA' DI CANDIDATURA

Se ritieni di possedere le caratteristiche richieste, recati presso il Centro Servizi Formativi ENAIIP VENETO di PORTO VIRO per compilare la scheda di preiscrizione. Sarai contattato per il primo colloquio individuale per la definizione del tuo percorso. Saranno valutate la motivazione e l'interesse dell'utente al percorso e al ruolo. Sarà considerato a titolo preferenziale il possesso di qualifica o diploma in ambito vendite/commerciale o esperienza pregressa nel settore.

INFORMAZIONI E CONTATTI

Enaip Veneto CSF Porto Viro - Via Mazzini, 169

Tel. 0426.634069

portoviro@enaip.veneto.it

www.enaip.veneto.it

Gli interventi realizzati sulla base della Direttiva, saranno finanziati con le risorse del Programma Operativo Regionale (POR) 2014/2020 - Fondo Sociale Europeo (FSE) "Obiettivo Competitività regionale ed Occupazione" (CRO) riferite all'Asse II "Inclusione Sociale", priorità di investimento 9.i.

IL PROGETTO È SOGGETTO A VALUTAZIONE DA PARTE DELLA SEZIONE LAVORO DELLA REGIONE DEL VENETO E PERTANTO LA REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' È SUBORDINATA ALL'APPROVAZIONE DEL PROGETTO STESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE REGIONALE.

