



Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020
ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"

CATALOGO LINEA DI INTERVENTO A

Decreto del Dirigente n. 1756 del 24/10/2019 e Decreto del Dirigente di Alfa n.765 del 21 maggio 2020



L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

INDICARE LA SEZIONE DEL CATALOGO: B1 -

Titolo Corso: Gelatiere

Il corso si rivolge a GIOVANI UNDER 25, DISOCCUPATI, PERSONE IN STATO DI NON OCCUPAZIONE

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA	Attestato di frequenza
DESTINATARI	<p>Numero 12 allievi residenti e/o domiciliati in Liguria.</p> <p>Indicare la tipologia di destinatari GIOVANI UNDER 25, DISOCCUPATI, PERSONE IN STATO DI NON OCCUPAZIONE:</p> <p>- Vengono considerati "non occupati" coloro che non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o autonoma ovvero a coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricavino un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione; tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800.</p> <p>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</p>
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Il ritiro della domanda di iscrizione potrà avvenire <u>in due modi</u>:</p> <p>1) Potrà essere richiesta via mail scrivendo all'indirizzo: segreteria@focusonline.it Sarà necessario indicare nell'oggetto della mail la seguente dicitura: Corso a catalogo B1-Gelatiere – domanda di iscrizione</p>

	<p>2) Potrà essere ritirata presso la sede dell'Ente Fo.C.U.S. in Via Cantore 16-18 RR nelle giornate di martedì e giovedì dalle ore 9.00 alle ore 13.00</p> <p>Per le informazioni sul corso si potrà contattare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il numero 0107965817 nelle giornate di martedì e giovedì dalle ore 9.00 alle ore 13.00, • Il numero di cellulare 3311747620 • Inviare una mail all'indirizzo segreteria@focusonline.it • Consultare il sito www.focusonline.it . <p>La domanda di iscrizione, deve essere in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporte marca da bollo da € 16,00) e debitamente compilata.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) La consegna della domanda di iscrizione, che dovrà essere debitamente compilata, sottoscritta e completa di marca da bollo da € 16,00 - che dovrà essere annullata apponendo una sigla sulla stessa - e corredata da un documento di identità, potrà avvenire <u>in due modi</u>: 2) Potrà essere inviata via mail all'indirizzo: segreteria@focusonline.it inviando la scansione o la fotografia della domanda. Sarà necessario indicare nell'oggetto della mail la seguente dicitura: Corso a catalogo B1- Gelatiere – consegna iscrizione 3) Potrà essere consegnata presso la sede dell'Ente Fo.C.U.S. in Via Cantore 16-18 RR nelle giornate di martedì e giovedì dalle ore 9.00 alle ore 13.00 <p>Le iscrizioni saranno aperte a partire dal</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p><u>Durata del corso</u>: 200 ore</p> <p><u>Argomenti del corso</u>:</p> <p>Modulo 1: 50 ore (teoria)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Igiene e HACCP - Conoscenza e studio delle norme igienico sanitarie e di legislazione degli alimenti - Marketing e Management d'impresa - Ideazione, creazione, lancio dell'impresa, programmazione dell'attività imprenditoriale - Sicurezza sul lavoro - Procedure e normative - Progettazione del Laboratorio e il punto vendita - Basi di inglese in gelateria - Food Cost <p>Modulo 2: 150 ore (teoria/pratica)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concetti base di merceologia: materie prime e ingredienti composti - Chimica e fisica del gelato - Principi di bilanciamento - Produzione di gelato artigianale in tutte le sue forme: formulazione del ricettario, delle basi e delle miscele - Formulazione dei sorbetti - Ricettazione e formulazione di gelati base latte - Ricettazione e formulazione di gelati particolari - Dimostrazioni base di decorazione - Decorazioni con utilizzo di cioccolato e zucchero – - Fruttini, gelati su stecco, biscotti gelato, torte gelato - -. <p><u>Modalità di svolgimento del corso</u>:</p>

	Il corso verrà svolto in presenza in aula e in laboratorio e a seconda delle richieste potrà essere svolto nelle sedi di Genova e Savona
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	Articolazione dell'orario del corso: il corso sarà organizzato con due lezioni da 5 ore a settimana per un totale di 40 lezioni il numero massimo di ore di assenza in base alla normativa di riferimento è di 30 ore (15% del totale delle ore del corso)
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	La selezione delle domande avverrà attraverso procedura a sportello (in base all'ordine cronologico di presentazione della domanda.)
COMPETENZE IN INGRESSO	Persone con attitudine alla professione di gelatiere.
PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020	