



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: B2 -

Titolo Corso: Cioccolatiere

Il corso si rivolge a DISOCCUPATI, PERSONE IN STATO DI NON OCCUPAZIONE, SOGGETTI CON MAGGIORI DIFFICOLTÀ DI INSERIMENTO LAVORATIVO, PERSONE A RISCHIO DI DISOCCUPAZIONE DI LUNGA DURATA

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	Attestato di frequenza
DESTINATARI	<p>Numero 12 allievi residenti e/o domiciliati in Liguria.</p> <p>Indicare la tipologia di destinatari DISOCCUPATI, PERSONE IN STATO DI NON OCCUPAZIONE, SOGGETTI CON MAGGIORI DIFFICOLTÀ DI INSERIMENTO LAVORATIVO, PERSONE A RISCHIO DI DISOCCUPAZIONE DI LUNGA DURATA:</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 ricevono 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	Il ritiro della domanda di iscrizione potrà avvenire <u>in due modi</u> :

	<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 B2- Cioccolatiere – 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> <p>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>:</p> <p>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 B2- Cioccolatiere – consegna iscrizione</p> <p>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> <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>TEORIA/PRATICA</p> <p>Nozioni di base sul cioccolato 8 ore Storia e botanica del Cacao 8 ore Chimica del Cioccolato 8 ore Degustazione 8 ore Attrezzature e tecniche di lavorazione 12 ore Marketing e gestione di un laboratorio 12 ore Dalla fava di cacao al prodotto finito 12 ore Tostatura Cacao 10 ore Temperaggio a mano e utilizzo della temperatrice 16 ore Raffinazione e concaggio del Cioccolato 16 ore Tavolette, creme e soggetti in Cioccolato 16 ore Pralineria artigianale 20 ore Uova di Pasqua 10 ore Decorazioni avanzate e Colori 16 ore Uso dell'aerografo 8 ore Cioccolato artistico e Sculture 16 ore Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) 4 ore</p> <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	<p>Articolazione dell'orario del corso: il corso sarà organizzato con due lezioni da 5 ore a settimana per un totale di 40 lezioni</p> <p>il numero massimo di ore di assenza in base alla normativa di riferimento è di 30 ore (15% del totale delle ore del corso)</p>
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	Attitudine alla professione di Cioccolatiere.
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	