



PIZZAIOLO

Fondo Sociale Europeo PLUS – PR VENETO FSE+2012-2027
DGR n. 1304/2023 FORTI: FORMazione e Tirocinio – Work Experience breve
DATA DI PUBBLICAZIONE: 12/04/2024
COD. PROGETTO: 51-0017-1304-2023
DECRETO N. 313 DEL 12/06/2024

FINALITÀ

Il percorso di Work Experience per PIZZAIOLO è stato progettato per offrire ai destinatari selezionati una proposta di politica attiva multi-misura, tailor made e immediatamente cantierabile, per facilitare l'inserimento o il reinserimento nel mondo del lavoro.

SELEZIONE

Le domande di preiscrizione complete della documentazione richiesta dovranno pervenire entro il giorno 15/07/2024 alle ore 13.00. **Le selezioni si svolgeranno martedì 16 luglio 2024 alle ore 10:00 presso la SFP di Vicenza -Via Napoli, 11 - 36100 Vicenza (VI).**

DESTINATARI

I destinatari dell'intervento sono 10 disoccupati, ai sensi dell'art. 4 comma 15-quater della legge n. 26 del 2019 e del d.Lgs. 150/2015, residenti o domiciliati in Veneto, di età superiore ai 18 anni. I destinatari possono essere fruitori di politiche attive nell'ambito del Programma GOL Percorso 1 (dgr 600/2022 e 845/2022) o del Bando Giovani Energie (dgr 729/2023). I candidati dovranno, preferibilmente, essere in possesso di titolo di studio almeno equivalente alla qualifica professionale o, in alternativa, un'esperienza professionale di almeno 2 anni, preferibilmente in ambito affine al profilo professionale.

DOCUMENTAZIONE RICHIESTA

- Curriculum Vitae in formato Europass
- Copia del documento di identità in vigore
- Copia del codice fiscale
- Attestato titolo di studio
- Permesso di soggiorno (se cittadini extracomunitari)

ATTESTAZIONE FINALE

Al termine del percorso formativo finanziato da Regione Veneto sarà rilasciato un Attestato dei Risultati di Apprendimento.

Al termine del tirocinio sarà consegnata l'Attestazione Finale di Tirocinio ai sensi della DGR 1816/2017 e della DGR 1304/2023.

INDENNITA' DI TIROCINIO

Il tirocinio prevede un'indennità di partecipazione di € 450 mensili lordi. L'indennità di tirocinio sarà corrisposta mensilmente al raggiungimento del 70% di frequenza del monte ore mensile.

INFORMAZIONI E CONTATTI

ENAIP Veneto Impresa Sociale
SFP di Vicenza
Via Napoli, 11, 36100 Vicenza (VI)
Referente: Leandra Pelle
Tel: 0444 326685
mail: vicenza@enaip.veneto.it
leandra.pelle@enaip.veneto.it
zara.rigon@enaip.veneto.it

PROFILO PROFESSIONALE

Il Pizzaiolo si occupa della realizzazione di pizze, calzoni e focacce, garantendo la conservazione delle materie prime e dei semilavorati e la pulizia delle attrezzature di cucina. Opera singolarmente o in squadra ed interagisce con il responsabile della pizzeria o del ristorante.

RISULTATO ATTESO

Obiettivo dell'azione formativa è l'acquisizione delle seguenti competenze:

- REALIZZARE L'IMPASTO DI PIZZE E FOCACCE
- PREPARARE E DISPORRE LA FARCITURA SU PIZZE E FOCACCE
- REALIZZARE LA COTTURA DI PIZZE E FOCACCE
- GARANTIRE LA CONSERVAZIONE DI MATERIE PRIME E SEMILAVORATI ALIMENTARI

ATTIVITÀ PREVISTE

- ORIENTAMENTO PROFESSIONALE DI BASE DI GRUPPO: (2 ore)
- ORIENTAMENTO PROFESSIONALE SPECIALISTICO INDIVIDUALE: (4 ore)
- FORMAZIONE (100 ore)
- TIROCINIO (2 mesi)
- VERIFICA APPRENDIMENTI (2 ore)

MODALITÀ DI CANDIDATURA

Se ritieni di possedere i requisiti richiesti, recati presso il centro di Formazione Professionale di Longarone per compilare la scheda di preiscrizione oppure preiscriviti on line accedendo al sito www.enaip.veneto.it e sarai contattato da un operatore che ti fornirà tutte le informazioni per completare la tua candidatura.

Il progetto è stato approvato con Decreto n.313 del 12/06/2024 - 3° sportello DGR n. 1304 del 30 ottobre 2023 "FORTI: FORMazione e Tirocinio" - Work Experience breve - modalità a sportello - Anni 2023-24. PR Veneto FSE+ 2021-2027, Obiettivo "Investimenti per l'occupazione e la crescita" – Decisione di esecuzione della Commissione europea n. C (2022)5655 del 01/08/2022 - Priorità I, Obiettivo specifico ESO4.1 (OS a del Reg. UE 2021/1057). Misura 4B1AL.