



Per il seguente progetto è stato richiesto il contributo finalizzato alla realizzazione di attività nell'ambito del programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori da finanziare nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 " Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU – Corsi di formazione di upskilling e reskilling Regione autonoma Valle d'Aosta – Importo finanziamento Euro **65.728,00** a valere su risorse PNRR

UP – ARTE BIANCA

(GOL.M5C11.22AJ.2.0001.FOR)

Il progetto **Up Arte bianca** intende fornire una formazione mirata nel settore delle produzioni alimentari relative alla **panificazione** e alla **pasticceria**. I 4 corsi del progetto prendono a riferimento delle competenze dei profili professionali regionali dell'Operatore della produzione di panetteria e prodotti da forno e dell'Operatore di produzione della pasticceria.

Profilo:

L'operatore della produzione di pasticceria interviene a livello esecutivo nel processo di produzione di pasticceria fresca, da forno, dolci lievitati, prodotti salati e panetteria.

L'operatore della produzione di panetteria e prodotti da forno interviene nelle operazioni di selezione, preparazione, trasformazione e cottura delle materie prime per trasformarle nel prodotto finito anche nelle sue declinazioni regionali.

DESTINATARI: I corsisti potranno essere selezionati solo tra i beneficiari del programma Gol individuati sulla base dell'assessment svolto dai Centri per l'impiego. Inserimento nel cluster "Reskilling" da parte dei **Centri per l'impiego competenti**. **Disoccupati** alla ricerca di nuova occupazione o iscritte alle liste di mobilità, in cerca di prima occupazione, **occupati** (solo chi ha un'occupazione saltuaria/atipica e chi è in CIG), inattivo diverso da studente. Conoscenza della **lingua italiana livello A2** e **nessun titolo di studio**.

TITOLI STUDIO: **Nessuno**. In caso di selezione sarà data **priorità** ai giovani tra i **18** e **30 anni** non compiuti

DURATA: **Ogni corso** avrà la durata di **80 h**

Corso 1 Panetteria - Il corso si articola in due moduli didattici: uno a valenza **teorica** (**Le materie prime e i macchinari di lavoro in teoria 30 ore**) e l'altro a carattere laboratoriale (**Le materie prime e i macchinari di lavoro in pratica 50 ore**).

Corso 2 Panetteria - Il corso si articola in due moduli didattici: uno a valenza **teorica (I lievitati salati in teoria 30 ore)** e l'altro a **carattere laboratoriale (I lievitati salati in pratica 50 ore)**.

Corso 3 Pasticceria - Il corso si articola in due moduli didattici: uno a valenza **teorica (Preparare e farcire dolci in teoria 30 ore)** e l'altro a **carattere laboratoriale (Preparare e farcire dolci in pratica 50 ore)**

Corso 4 Pasticceria - Il corso si articola in due moduli didattici: uno a valenza **teorica (Preparare dolci, creme e salse in teoria 30 ore)** e l'altro a **carattere laboratoriale (Preparare dolci, creme e salse in pratica 50 ore)**.

Prevista indennità di Frequenza

SEDE CORSO: Località Autoporto 33/E - Pollein (Aosta) e **Laboratori nel territorio regionale**

SELEZIONE: gennaio 2023

AVVIO CORSO: gennaio 2023

DOCUMENTI DA CONSEGNARE ALL'ATTO DELL'ISCRIZIONE:

- Domanda d'iscrizione GOL scaricabile dal sito www.progettoformazione.org compilata e firmata in tutti i campi;
- Fotocopia di un documento d'identità in corso di validità.

La documentazione richiesta potrà essere consegnata a mano presso le nostre **due sedi** **Loc. Autoporto, 33/E - Pollein (AO)** e **Loc. Ile Blonde 5 - Brissogne (AO)** o alla mail: iscrizioni@progettoformnazione.org

Per informazioni: **0165/43851**

mail: iscrizioni@progettoformazione.org