



L'Isi Barga codice accred. 932 in partnernariato con Percorso Ag. Formativa Codice Accr. LU0163 e Proteo Ag. Formativa Codice Accr. LU0306 gestisce in convenzione con la Provincia di Lucca, in attuazione dell'avviso pubblico regionale per la realizzazione dei percorsi Professionalizzanti ,per giovani in diritto/dovere finalizzati al conseguimento di una qualifica professionale di II livello europeo, il seguente progetto, cofinanziato dal F.S.E., POR Ob.2 -2007/2013-AsselV-Anno2009/2010:

Profilo professionale regionale di riferimento:

Addetto Pasticcere (Comparto cucina e ristorazione)

N. ALLIEVI: 18 DURATA: 900 ore

PERIODO DI SVOLGIMENTO: Febbraio 2010 – Dicembre 2010

OBIETTIVO: L'Addetto Pasticcere, è un professionista che opera prevalentemente nel settore della produzione di prodotti di panetteria e di pasticceria fresca. Nell'elaborazione del prodotto dolciario coordina i saperi e ne cura l'aspetto estetico tenendo presente il gusto del cliente. Prepara, decora e presenta i dolci, nel rispetto delle norme igieniche.

CONTENUTI DEL PERCORSO: Orientamento al ruolo, Lingua inglese, Sicurezza sui luoghi di lavoro, Ricerca e archiviazione di ricette in internet, Ricerca attiva del lavoro - contratto di lavoro, Problem solving in cucina, Comunicare e relazionarsi, Formazione obbligatoria addetti imprese alimentari complesse, Gestione-organizzazione magazzino, Alimentazione-Controllo- Gestione delle materie prime,delle scorte, Progettazione ricette, carta dessert, Lavorazione impasti, creme, semilavorati dolci e salati, Farci tura-decorazione prodotto dolciario, Macchine- attrezzi, pronto soccorso.

REQUISITI UTENZA:

- età inferiore ai 18 anni
- adempimento all'obbligo di istruzione e possesso della certificazione delle competenze di base prevista dal Regolamento approvato dal Ministero della Pubblica Istruzione con Decreto del 22 agosto 2007, n°139. Prioritariamente saranno destinatari dei percorsi formativi coloro che hanno espresso nei termini indicati dal D.D.6307/2008 l'intenzione di conseguire una qualifica professionale di II livello europeo.
- Nel caso in cui l'allievo non abbia adempiuto all'obbligo di istruzione e non sia in possesso della certificazione delle competenze di base sopra richiamata, potrà accedere al percorso previa acquisizione delle stesse competenze attraverso l'inserimento in specifici percorsi, anche individuali, di messa a livello.

Riconoscimento crediti

E' previsto il riconoscimento crediti in ingresso agli allievi che hanno partecipato a moduli formativi e/o stage orientativi durante il biennio o provengono da percorsi scolastici attinenti ai contenuti del corso (classe seconda). Ai fini del riconoscimento sono previste le seguenti attività:

- l'analisi del percorso scolastico/formativo - l'eventuale colloquio/somministrazione di un test di ingresso
La richiesta di crediti dovrà essere presentata al momento dell'iscrizione al percorso formativo.

FREQUENZA: La frequenza delle lezioni è obbligatoria (per almeno il 70% delle ore in aula e del 50% delle ore di stage in azienda).

ATTESTATO: Qualifica di II livello Europeo previo superamento di esame finale.

SEDE DI SVOLGIMENTO: Barga Via Dell'Acquedotto, 18 Barga (Lucca)

IL CORSO E' A NUMERO CHIUSO qualora il numero delle domande superi quello dei posti previsti, si procederà a selezione tramite criteri oggettivi di valutazione

Scadenza iscrizioni ore 13 del 25/01/2010

Per le iscrizioni e informazioni rivolgersi a

Isi Barga Via Dell'Acquedotto n. 18 Barga Lucca Tel. 0583/723026 Fax: 0583/723595

e-mail: isibarga@isi-barga.it

LA FREQUENZA È GRATUITA

Esente dai diritti di affissione ai sensi dell'art. 21, comma g del D. Lgs N° 507 del 15/11/'93

FORMAZIONE PROFESSIONALE