



A.N.C.E.I. Formazione e Ricerca

Associazione Nazionale Cultura Educazione Internazionale

Via Nicola Marselli, 1 – 00159 Roma ☎ 06/7025678 – 06/70309701 –

06/70613337 📠 fax:06.43562574 **Sito web:** www.ancei.org

E – mail: direzione@ancei.org, segreteriaancei@libero.it

PROGETTO

PASTICCERIA ARTIGIANALE: QUALITA' & INNOVAZIONE

Corso di qualifica “Operatore della produzione di pasticceria: Cake designer con competenze in Web & Social Media Marketing per la promozione di se stessi e dell’azienda” rivolto a 15 disoccupati e inoccupati giovani e adulti

Destinatari – Tipologia e numero

15 allievi disoccupati e inoccupati giovani e adulti residenti o domiciliati da almeno 6 mesi nella Regione Lazio e che hanno assolto l’obbligo scolastico. I cittadini non comunitari devono essere in possesso di regolare permesso di soggiorno. Priorità soggetti con disagio psico-fisico e soggetti svantaggiati.

I destinatari dell’intervento formativo che supereranno le selezioni e verranno ammessi a partecipare gratuitamente al corso dovranno risultare iscritti al Centro per l’Impiego.

E’ prevista un’indennità di frequenza per i partecipanti come da avviso, in base alle ore effettivamente frequentate.

Totale ore: 600 (360 ore lezioni + 240 ore STAGE)

Percorso formativo

a) *Orientamento.* Il progetto prevede l’erogazione di 6 ore di orientamento individuale per orientare i partecipanti al percorso formativo scelto, realizzare il bilancio di competenze in ingresso, raccogliere le informazioni necessarie per analizzare il gruppo aula formatosi e fornire gli spunti necessari per rifinire il programma e le modalità didattiche in funzione dei partecipanti.

a) *Formazione in aula.* Durata 360 ore. Le materie di lezione, oltre a quelle inerenti la sicurezza sul luogo di lavoro, prevedono l’approfondimento del contesto del settore della pasticceria artigianale, l’apprendimento delle tecniche e dei metodi di realizzazione di prodotti di cake design, l’illustrazione degli strumenti amministrativi e gestionali necessari per la creazione e la conduzione di un’impresa artigiana con particolare riferimento all’acquisizione di competenze nell’utilizzo delle potenzialità offerte dal web e dal social media marketing.

Il percorso sarà flessibile ed articolato modularmente, le giornate formative avranno una durata massima di 6 ore concordata con gli allievi, è prevista la presenza costante a supporto delle attività di un *tutor d’aula*.

b) *Stage formativo.* Sarà realizzato presso le botteghe e pasticcerie artigiane aderenti, con affiancamento di idoneo personale dell’impresa o sotto la guida diretta di un artigiano con almeno 5 anni di esperienza lavorativa, che rivestiranno il ruolo di *tutor* occupandosi, in tal senso, dei contenuti del progetto formativo, accompagnando e supervisionando il percorso formativo dell’allievo. A raccordo tra l’ente, i corsisti e le imprese sarà inserito anche un tutor interno per tutta la durata del periodo di stage pari a 240 ore.

Lo stage è garantito a tutti gli allievi formati, che a rotazione, anche contemporaneamente all’attività di aula, svolgeranno singolarmente o al massimo in due, se consentito dal numero di dipendenti, le ore di stage previste in una o più aziende, l’impegno giornaliero non sarà superiore alle 6 ore.

c) *Accompagnamento in uscita.* In uscita al percorso formativo sono previste 15 ore per allievo di consulenza individualizzata, finalizzata a favorire l’inserimento professionale e la creazione di impresa dei formati.

Il profilo professionale di riferimento presente all’intero del repertorio regionale è l’Operatore della produzione di pasticceria. In esito al percorso verrà rilasciato un certificato di qualifica a seguito del rispetto degli obblighi di frequenza e del superamento dell’esame finale per la verifica del grado di apprendimento raggiunto.