

# CECOT VENETO

Titolare del progetto

## ADDETTO ALLA PASTICCERIA

### Work Experience per i giovani di tipo Professionalizzante

Codice progetto 15-0007-765-2019 - DGR 765 del 04/06/2019

Approvato dalla Regione del Veneto (DDR 70 del 30/01/2020)

## RICERCA 10 PARTECIPANTI

Programma Operativo Nazionale per l'attuazione dell'Iniziativa europea per l'Occupazione Giovanile - PIANO DI  
ATTUAZIONE REGIONALE VENETO GARANZIA GIOVANI - Fase II

### Obiettivi specifici del percorso

La Work Experience per i giovani di tipo professionalizzante "ADDETTO ALLA PASTICCERIA" si propone di formare giovani tra i 18 e i 29 anni al ruolo di operatore professionale di pasticceria nella prospettiva occupazionale di impiego in vari ambiti dediti alla produzione e vendita al pubblico di prodotti dolciari artigianali, in possesso delle conoscenze e abilità necessarie ad affrontare un panorama occupazionale in vero e proprio fermento. Il percorso formativo impegnerà i partecipanti nell'apprendimento teorico e pratico del mestiere del pasticciere focalizzandosi contemporaneamente sugli aspetti tradizionali e innovativi dell'arte dolciaria. Il mondo dei dolci in generale è in evoluzione e la pasticceria come la moda, deve saper unire l'esotico al tipico, riprendere la tradizione innestando l'innovazione e le tendenze del momento, con un occhio sempre rivolto alla territorialità e alla qualità delle materie prime. Il pasticciere è uno stilista del gusto, abile nello studio del prodotto, ingegnoso nella ricerca e sviluppo, intenso nel design, sensibile nell'impiego di ogni ingrediente, virtuoso nell'azzardare accostamenti capaci di sublimare il sapore e la fragranza degli elementi per creare seducenti "collezioni" Pret a Manger.

Il futuro Maitre Patissier deve essere consapevole di come sono cambiate le modalità di consumo e le preferenze dei clienti che richiedono dolci meno dolci, preparazioni più leggere, attenzione alle intolleranze alimentari; deve saper combinare armonicamente i sapori, proporre abbinamenti meno consueti, creare nuove sfumature, sperimentare una vasta gamma di ingredienti innovativi (nuove miscele alternative al cacao, dolcificanti naturali e vegetali, farine prodotte da diverse materie prime,...).

### Destinatari e requisiti

#### Requisiti obbligatori

Sono beneficiari della presente proposta progettuale i giovani diplomati residenti in Veneto, con **un'età compresa tra i 18 e i 29 anni che abbiano aderito al Programma Garanzia Giovani**, ovvero che risultino:

1. essere **Disoccupati** ai sensi dell'articolo 19 del D. Lgs. 150 del 14 settembre 2015 e successive modifiche e integrazioni;
2. non frequentare un regolare corso di studi (secondari superiori, terziari non universitari o universitari);
3. non essere inseriti in alcun corso di formazione, compresi quelli di aggiornamento per l'esercizio della professione o per il mantenimento dell'iscrizione ad un Albo o Ordine professionale;
4. non essere inseriti in percorsi di tirocinio curriculare e/o extracurriculare, in quanto misura formativa.

Accanto ai prerequisiti derivanti dall'iscrizione al Programma Garanzia Giovani, i partecipanti non dovranno trovarsi in obbligo formativo e aver stipulato un Patto di Servizio nell'ambito della Regione Veneto.

#### Requisiti premianti

Il progetto vuole dare spazio occupazionale a giovani diplomati, preferibilmente ma non esclusivamente all'Istituto Professionale Alberghiero o con esperienza, anche minima nel ruolo di operatore di pasticceria nel settore artigianale o comunque nel settore alimentare della nostra Regione e in particolare nella provincia di Padova. Saranno valutate, oltre al titolo di studio e all'esperienza pregressa, anche la motivazione e la predisposizione caratteriale a svolgere un lavoro che richiede da un lato creatività e spirito artistico, dall'altro tenacia e resistenza allo stress, capacità di seguire le regole lavorative e le regole di produzione con costanza e rigore.

## Indennità di Frequenza (prevista esclusivamente per attività di tirocinio)

Si prevede la corresponsione di una indennità di partecipazione non inferiore a **450,00 euro lordi mensili**, riducibili a 350 euro lordi mensili, qualora si preveda la corresponsione di buoni pasto o l'erogazione del servizio mensa. La soglia massima dell'indennità mensile a carico del PON IOG è pari a **300 euro**.

La differenza tra la quota minima prevista dalle disposizioni regionali e la quota di indennità a valere sul Programma Garanzia Giovani è a carico dell'azienda.

Al fine del riconoscimento dell'indennità su base mensile, è necessario che il tirocinante svolga almeno il 70% delle ore previste per ogni mese di tirocinio. Si precisa infine l'indennità di partecipazione erogata al destinatario per l'attività di tirocinio è compatibile con il percepimento del Reddito di Inclusione (di cui al D.Lgs. n.147/2017 ad esaurimento).

Con riferimento invece alla recente normativa in materia di Reddito di Cittadinanza, di cui alla Legge n. 26 del 28 marzo 2019, in attesa delle disposizioni in materia di compatibilità tra misure di politica attiva e passiva, si dispone, al momento, la non compatibilità dell'indennità di frequenza con il Reddito di Cittadinanza.

### Il progetto si strutturerà come segue:

- A.** Percorso formativo propedeutico di gruppo **100 ore**;
- B.** Percorso individuale - Orientamento al ruolo **4 ore**;
- C.** Stage di **480 ore**.

#### **A. PERCORSO FORMATIVO (di gruppo)**

##### **Intervento di FORMAZIONE PROFESSIONALIZZANTE PER ADETTO ALLA PASTICCERIA (100 h)**

Il percorso formativo articolato tra lezioni frontali e pratica di laboratorio, per acquisire le conoscenze e le abilità necessarie ad operare nel campo della pasticceria artigianale, fornirà ai partecipanti competenze specifiche riguardanti la scelta delle materie prime, le modalità di conservazione degli alimenti e dei prodotti, l'organizzazione e manipolazione delle materie prime secondo le specifiche gestionali, l'applicazione della normativa prevista per la perfetta prassi igienica, la preparazione degli impasti base e delle creme, la lavorazione dei prodotti tipici e di nicchia, la presentazione e la promozione del prodotto finito. Gli allievi saranno trasversalmente formati anche sulla capacità di comunicare con il cliente, i fornitori, i colleghi e i superiori, di promuovere e vendere il prodotto all'interno di un punto vendita di pasticceria

In particolare saranno sviluppati i seguenti argomenti:

- utilizzo delle materie prime nella pasticceria
- lavorare in autonomia all'interno di un laboratorio di pasticceria
- comunicazione efficace per la vendita dei prodotti

#### **B. PERCORSI INDIVIDUALI (4h)**

L'orientamento individuale è finalizzato a supportare gli allievi nella definizione di un progetto formativo e professionale il più possibile tarato sulle loro caratteristiche individuali, per migliorarne efficacemente l'occupabilità. Gli allievi assistiti da un consulente focalizzeranno il percorso personale e lavorativo, valutando le risorse a disposizione, i punti di forza le aree di miglioramento, così da poter definire gli obiettivi da raggiungere e il percorso personale da attivare.

#### **C. STAGE – TIROCINIO (480h)**

I tirocini saranno realizzati presso pasticcerie localizzate a Padova o nei Comuni limitrofi, aziende consolidate nel settore di produzione e vendita dolciaria con una storia alle spalle, ben radicate nel territorio, con uno staff tecnico efficiente e preparato, abituati alla presenza e alla formazione di tirocinanti, in grado di trasferire loro tutte le competenze necessarie per inserirsi in un mercato sempre più innovativo, dinamico e qualificato come quello della produzione dolciaria artigianale.

## Sede

La formazione di gruppo e l'orientamento individuale si terrà c/o Cescot Veneto, Via Savelli 8, Padova.

## Tempistiche

**Durata complessiva progetto:** 10 mesi

## Invio Domanda

Se si risponde ai requisiti sopra elencati e s'intende accedere alla selezione, si dovrà inviare una mail al seguente indirizzo [gestione2@cescotveneto.it](mailto:gestione2@cescotveneto.it) completa di:

- Patto di Servizio Garanzia Giovani
- DID (Dichiarazione di Immediata Disponibilità) reperibile presso il Centro per l'Impiego (CPI)
- Verifica iniziale dello stato di NEET reperibile presso il Centro per l'Impiego (CPI)
- fotocopia fronte e retro del documento di identità e fotocopia codice fiscale
- curriculum vitae aggiornato
- attestato del proprio titolo di studio o autocertificazione
- fotocopia del permesso di soggiorno

*L'ammissione al percorso avverrà in conformità ad una graduatoria risultante da un'attività di selezione a cura di una commissione appositamente designata il cui giudizio è insindacabile.*

**Le selezioni dei partecipanti saranno attive** fino alla conclusione delle domande pervenute.

La preselezione e i colloqui informativi si terranno attraverso **Skype**.

Info:  
Maria Grazia Insolia  
e-mail [gestione2@cescotveneto.it](mailto:gestione2@cescotveneto.it)