

# **CESCOT VENETO**

Titolare del progetto

## **ADDETTO PIZZERIA**

### **Work Experience per i giovani di tipo professionalizzante**

Codice progetto 15-0015-765-2019 - DGR 765 del 04/06/2019

Approvato dalla Regione del Veneto (DDR 227 del 02/04/2020)

## **RICERCA 5 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**

Il percorso intende formare il profilo professionalizzante dell'Addetto Pizzeria, una figura in grado di operare all'interno di una pizzeria con servizio di ristorazione e/o di asporto nella mansione di pizzaiolo: colui che impasta, prepara, cuoce e impiatta o confeziona le pizze pronte per il servizio o consegna. A fronte della concreta opportunità occupazionale risulta necessario formare figure competenti sia sul livello pratico operativo sia su quello gestionale e amministrativo, attraverso un percorso di formazione approfondito che permetta di intraprendere, attraverso un approccio integrato fra la teoria e le abilità pratiche, una professione che viene considerata un fenomeno sociale, culturale e popolare spiccatamente italiano, in continua crescita sia in Italia che all'estero.

### **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**

Verrà data priorità ai candidati con un percorso di studi attinente (eventuale diploma di istituto alberghiero o corsi specifici) e/o con esperienza nel settore delle pizzerie o in senso lato nel mondo della ristorazione. Saranno valutate positivamente doti di resistenza allo stress, autonomia, problem solving, puntualità e precisione nello svolgimento di compiti pratici e operativi. Altro aspetto che sarà tenuto in considerazione sarà la residenza o il domicilio in area rodigina o in area della bassa padovana e/o la disponibilità a spostarsi per il periodo di stage nel litorale di Chioggia-Isola Verde.

## 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 ADDETTO PIZZERIA (100 h)**

Il percorso di formazione intende formare figure competenti in grado di operare all'interno di una pizzeria con servizio di ristorazione e/o di asporto nella mansione di pizzaiolo: colui che impasta, prepara, cuoce e impiatta o confeziona le pizze pronte per il servizio o consegna, essendo preposto all'intero processo dalla fase iniziale di preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, al confezionamento del disco di pasta lievitata e alla sua guarnizione, sino alla cottura e distribuzione al cliente. L'intervento formativo si articola in un percorso in cui vengano trasmesse competenze pratiche accanto a quelle teoriche, in grado di potenziare in maniera integrale il profilo professionale dei beneficiari, rendendoli quindi maggiormente preparati e aggiornati sulle innovazioni legate agli ingredienti e ai processi che si rendono necessarie per inserirsi in un contesto lavorativo dinamico e in continua evoluzione.

Il Programma affronta gli argomenti per aree specialistiche:

- Realizzare impasti e preparazioni utilizzando materie prime di qualità e prodotti innovativi.
- Operare con precisione e puntualità, resistenza allo stress, spirito di adattamento e creatività.
- Realizzare pizze e derivati pronti per il consumo attraverso le diverse fasi del processo che vanno dall'impasto alla cottura all'impiattamento

#### **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 aziende ristorative e nello specifico pizzerie con somministrazione e/o d'asporto localizzate a Rovigo e limitrofi, nella Bassa Padovana e nel litorale di Chioggia-Isola Verde. Nello specifico pizzerie che fanno servizio al tavolo, pizzerie al taglio e pizzerie d'asporto e saranno finalizzati a far apprendere e mettere in pratica le tecniche per l'impasto, la manipolazione, la lievitazione, la preparazione per il servizio e/o per la consegna della pizza e derivati.



## 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)