

# operatore in arti bianche

**P.O. Puglia 2007-2013 - Avviso Pubblico BT/01/2010 - ASSE II - OCCUPABILITA' Percorsi formativi per l'acquisizione di competenze certificate - Azione 4) Percorsi formativi per l'acquisizione di competenze certificate che agevolino l'ingresso nel mercato del lavoro - Progetto "OPERATORE IN ARTI BIANCHE" (Codice Progetto: PO0713II0BT014.14) approvato ed ammesso a finanziamento con D.D. n. 295 del 15/07/2011 dell'AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI BARLETTA - ANDRIA - TRANI Determinazione Dirigenziale del Settore Politiche del Lavoro, Formazione Professionale e Pubblica Istruzione, pubblicata sul BURP n. 138 del 08/09/2011. Intervento finanziato con fondi dell'Unione Europea (FSE), del Fondo di Rotazione di cui all'art. 5 della Legge n. 183/87 e della Regione Puglia.**

## FIGURA PROFESSIONALE

L'operatore in arti bianche è l'addetto alla panificazione e alla pizzeria. Tale figura si colloca nel settore dell'artigianato ed è in grado di eseguire compiti legati al processo di lavorazione, trasformazione e distribuzione dei prodotti. Opera con discreto livello di autonomia e controllo del proprio lavoro, ponendo attenzione alle tecniche di lavorazione, alle norme igienico-sanitarie del settore, alle caratteristiche merceologiche e biologiche e alla valorizzazione del prodotto stesso. Possiede competenze organizzative, che gli consentono di programmare il lavoro e di fronteggiare gli imprevisti. Inoltre possiede competenze relazionali, che gli consentono di trovare adeguate modalità di comunicazione interna, con i colleghi di lavoro, ed esterna, sia con i fornitori che con i clienti.

## CONTENUTI:

1. Competenze Trasversali: Accoglienza e Orientamento; Sicurezza; Ambiente; Pari Opportunità.
2. Competenze di base: Organizzazione aziendale e dei servizi di ristorazione, Reparto panificio e pizzeria, Francese, Inglese, Elementi di contabilità, Merceologia alimentare, Principi di alimentazione, Igiene, Tecnica dei servizi di panetteria e pizzeria, Tecnica professionale.
3. Competenze tecnico professionali: Pasticceria da forno, Merceologia alimentare, Principi di alimentazione, Laboratorio di panificazione e pizzeria, Tecnica professionale.
4. Stage

**DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO:** Il corso è rivolto a 15 inoccupati e disoccupati con basso titolo di studio residenti/domiciliati nella provincia di Barletta Andria Trani

**BENEFIT:** La frequenza del corso è gratuita. Ciascun allievo (esclusi gli uditori) riceverà: il rimborso delle spese di viaggio (mezzo pubblico), il materiale di cancelleria e didattico, l'indennità di 2,30 € per ogni ora di effettiva presenza.

**CERTIFICAZIONE:** Al termine del corso i corsisti che avranno frequentato almeno il 70% del totale delle ore previste conseguiranno un attestato di QUALIFICA.

**MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE:** Le persone interessate al corso dovranno far pervenire la seguente documentazione (l'assenza di uno solo dei documenti sarà causa di esclusione):

- curriculum vitae firmato;
- fotocopia documento di riconoscimento in corso di validità;
- fotocopia del codice fiscale;
- scheda di iscrizione (scaricabile dal sito [www.icareonlus.it](http://www.icareonlus.it))
- dichiarazione sostitutiva (scaricabile dal sito [www.icareonlus.it](http://www.icareonlus.it))
- certificato che attesti la condizione di disoccupazione o inoccupazione, rilasciato dal Centro per l'Impiego di appartenenza,

## CRITERI DI AMMISSIONE:

Le domande di iscrizione per la partecipazione al corso di OPERATORE IN ARTI BIANCHE sono disponibili presso la sede dell'ASSOCIAZIONE I CARE FORMAZIONE E SVILUPPO ONLUS e sul sito dell'Associazione [www.icareonlus.it](http://www.icareonlus.it); le stesse, corredate della documentazione innanzi detta, dovranno pervenire entro 21/11/2011 a mezzo raccomandata A/R o consegna a mano (dalle ore 09:00 - alle ore 12:00 dal lunedì al venerdì) all'indirizzo: I CARE FORMAZIONE E SVILUPPO ONLUS - Via Monte Santo n. 9 - 76123 Andria.

**DURATA E ORGANIZZAZIONE ORARIA:** Le attività formative si svolgeranno presso la sede dell'Associazione I CARE FORMAZIONE E SVILUPPO ONLUS e prevedono 685 ore di lezioni teoriche ed esercitazioni d'aula, 15 ore di accertamento delle competenze e 500 ore di stage per una durata complessiva di 1200 ore.

**SELEZIONE DEI PARTECIPANTI:** Qualora il numero delle domande superi il numero di 15 posti disponibili si procederà alla selezione dei partecipanti che avverrà attraverso la verifica dei requisiti di accesso, lo screening dei curricula pervenuti, test e colloquio attitudinale e motivazionale. Il processo di selezione potrà variare a seconda del numero di richieste pervenute. La data e la sede per lo svolgimento delle stesse sarà comunicata sul sito dell'Associazione [www.icareonlus.it](http://www.icareonlus.it). Tale comunicazione avrà valore di notifica a tutti gli effetti. L'esito dell'eventuale selezione sarà reso noto entro i 5 giorni successivi tramite affissione della graduatoria presso la sede I Care Formazione e Sviluppo Onlus e sul sito dell'Associazione [www.icareonlus.it](http://www.icareonlus.it).

I candidati ammessi al corso saranno informati a mezzo telegramma sulla data di avvio del corso.