

**PROVINCIA DI OLBIA****CORSI GRATUITI DA ATTIVARE NELL'AMBITO DELLO**

**AVVISO PUBBLICO NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA GARANZIA GIOVANI IN SARDEGNA PER LA COSTITUZIONE DELL' ELENCO 2022 DI PERCORSI FORMATIVI VOLTI AD AGEVOLARE L'INSERIMENTO LAVORATIVO DEI DESTINATARI DELLA SCHEDA 2A ATTRAVERSO LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI**

<b>TIPOLOGIA DESTINATARI corsi Linea 1</b>	<b>Giovani NEET età compresa fra i 18 e i 29 anni e 364 giorni</b>
--	--

**PERCORSO FORMATIVO PER LA PREPARAZIONE DI PIZZE E FOCACCE**  
**Cod. 2022SS2A2068639\_2673**

<b>DESCRIZIONE</b>	<p>Il corso si propone di fornire ai partecipanti le capacità e le conoscenze necessarie all'acquisizione della Certificazione di Competenze delle seguenti AREE DI ATTIVITA' appartenenti al profilo del <b>Pizzaiolo</b>:</p> <p>- <b>Ada 9999797 Preparazione e lievitazione dell'impasto da pizza</b>, che prevede competenze specifiche volte alla conoscenza e corretto utilizzo delle farine, seguendo con cura la fase di lievitazione e conservazione dei pani di pasta in vista del loro successivo impiego;</p> <p>- <b>Ada 9999798 Predisposizione di pizze e focacce per la cottura</b> che prevede competenze specifiche volte alla corretta preparazione dei condimenti/farciture e predisposizione delle pizze e focacce per la cottura in base alle ricette e al forno a disposizione.</p> <p>N. 88 ore del monte ore formativo sarà svolto in WBL presso importanti imprese del settore, site nel territorio di riferimento.</p> <p>Inoltre n. 20 ore saranno riservate alle competenze imprenditoriali.</p>
<b>SEDE CORSUALE</b>	OLBIA
<b>DURATA IN ORE</b>	200
<b>MODULI DEL CORSO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. GLI INGREDIENTI BASE</li> <li>2. GLI INGREDIENTI DI FARCITURA</li> <li>3. HACCP E SICUREZZA SUL LAVORO</li> <li>4. PREPARAZIONE E LIEVITAZIONE DEGLI IMPASTI</li> <li>5. LA FARCITURA</li> </ol>

Oppure

TIPOLOGIA DESTINATARI corsi Linea 1 bis	Giovani tra i 18 e i 34 anni e 364 giorni
---	---

**PERCORSO FORMATIVO PER LA PREPARAZIONE DI PIZZE E FOCACCE**  
**Cod. 2022SS2A2068308\_2669**

DESCRIZIONE	<p>Il corso si propone di fornire ai partecipanti le capacità e le conoscenze necessarie all'acquisizione della Certificazione di Competenze delle seguenti AREE DI ATTIVITA' appartenenti al profilo del <b>Pizzaiolo</b>:</p> <p>- <b>Ada 9999797 Preparazione e lievitazione dell'impasto da pizza</b>, che prevede competenze specifiche volte alla conoscenza e corretto utilizzo delle farine, seguendo con cura la fase di lievitazione e conservazione dei pani di pasta in vista del loro successivo impiego;</p> <p>- <b>Ada 9999798 Predisposizione di pizze e focacce per la cottura</b> che prevede competenze specifiche volte alla corretta preparazione dei condimenti/farciture e predisposizione delle pizze e focacce per la cottura in base alle ricette e al forno a disposizione.</p> <p>N. 88 ore del monte ore formativo sarà svolto in WBL presso importanti imprese del settore, site nel territorio di riferimento.</p> <p>Inoltre n. 20 ore saranno riservate alle competenze imprenditoriali.</p>
SEDE CORSUALE	OLBIA
DURATA IN ORE	200
MODULI DEL CORSO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. GLI INGREDIENTI BASE</li> <li>2. GLI INGREDIENTI DI FARCITURA</li> <li>3. HACCP E SICUREZZA SUL LAVORO</li> <li>4. PREPARAZIONE E LIEVITAZIONE DEGLI IMPASTI</li> <li>5. LA FARCITURA</li> </ol>

PER LA PARTECIPAZIONE AI CORSI E' **OBBLIGATORIA L'ADESIONE AL PROGRAMMA GARANZIA GIOVANI SARDEGNA.**

**L'ISCRIZIONE AL PROGRAMMA GARANZIA GIOVANI ED ALLO SPECIFICO CORSO POSSONO ESSERE EFFETTUATE SOLO ATTRAVERSO IL PROPRIO CPI DI COMPETENZA **DALLE ORE 9.00 DEL 01.09.2022 SINO ALLE ORE 13.00 DEL 02/01/2023, SALVO ESAURIMENTO DELLE RISORSE .****