

PERCORSI FORMATIVI VOLTI ALLA CERTIFICAZIONE DI PROFILI DI QUALIFICAZIONE INSERITI NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (RRPQ) RISPONDENTI AI FABBISOGNI DI COMPETENZE ESPRESSE DAI DATORI DI LAVORO IN AMBITO REGIONALE PR SARDEGNA FSE+ 2021-2027 AL SERVIZIO DELLA DIGNITÀ

Decisione di esecuzione della Commissione C(2022) 6166 finale del 25.8.2022 che approva il programma "PR Sardegna FSE+ 2021-2027" per il sostegno a titolo del Fondo sociale europeo Plus nell'ambito dell'obiettivo "Investimenti a favore dell'occupazione e della crescita" per la regione Sardegna in Italia. CCI 2021IT05SFPR013 - Priorità 1 – "Occupazione" – Obiettivo specifico ESO 4.1 a) – Settore di intervento 134. Misure volte a migliorare l'accesso al mercato del lavoro

Avviso di selezione candidati iscritti al percorso: 56155 - Pizzaiolo

CODICE DCT	N DI ORE TOTALE	N. DI ORE IN AULA	N. DI ORE IN AZIENDA	TITOLO DI STUDIO PER L'ACCESSO AL CORSO
2023SPQ20280541_007254	495	225	270	Licenza media

Periodo di selezione	di	È possibile iscriversi al percorso di formazione in catalogo a partire dal 29/02/2024 alle ore 16:00.
Sede formativa		Sassari – via De Martini, 18
Contatti per informazioni	per	Telefono: 079/398300 Cellulare: 328/6899491 Mail: direzione-cospes@cospes-sardegna.org Sito web: https://www.cospes-sardegna.org
Destinatari dei percorsi	dei	L'offerta formativa è rivolta esclusivamente a destinatari in possesso, in data antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di partecipazione telematica), dei seguenti requisiti: <ul style="list-style-type: none"> ▪ essere residenti o domiciliati nella Regione Autonoma della Sardegna; ▪ aver compiuto il diciottesimo anno di età; ▪ essere disoccupati (ai sensi del combinato disposto dell'art. 19 del D.Lgs. n. 150/2015 e dell'art. 4, comma 15-quater del D.L. n. 4/2019) e aver reso ai Centri per l'impiego operanti nel territorio regionale la dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID); ▪ aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP), ai sensi del D.Lgs 150/15 art. 20 e s.m.i. - D.L. n. 4/19 convertito con L. n. 26/19 e s.m.i. - D.M. 5/11/2021 G.U. 306 del 27/12/21, e che il medesimo sia in corso di validità; ▪ essere in possesso della licenza media (2 livello EQF).
Modalità candidatura	di	I destinatari dell'offerta formativa potranno presentare un'unica Domanda di Partecipazione Telematica (DPT) per uno dei percorsi formativi presenti nel catalogo. Le candidature avvengono esclusivamente attraverso il Sistema di acquisizione delle iscrizioni disponibile sul Portale Sardegna Lavoro www.sardegna.gov.it . L'accesso al portale avviene attraverso la propria identità digitale (SPID, CNS o altra modalità). Il sistema effettuerà il controllo automatico con riferimento al requisito del possesso del Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e, nel caso di esito positivo,

	<p>consentirà l'iscrizione al percorso formativo. In caso contrario, il cittadino dovrà recarsi al CPI territorialmente competente per sottoscrivere il PSP.</p> <p>Le DPT dovranno essere presentate collegandosi al presente link https://www.sardegnaalavoro.it e seguendo il seguente percorso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selezionare il link "Accedi / Registrati", presente nella home page del portale www.sardegnaalavoro.it 2. Selezionare il pulsante "AUTENTICATI CON SPID/TS-CNS" per l'autenticazione della propria identità tramite SPID/TS-CNS 3. Visualizzare la pagina personale del profilo "cittadino" 4. Selezionare il link "Area servizi" posto nel menù di navigazione di sinistra 5. Selezionare il link "Formazione" 6. Selezionare il link "Cerca Profilo di Qualificazione" 7. Selezionare il pulsante "PROCEDI" 8. Cercare i percorsi di formazione compilando i filtri di ricerca 9. Selezionare l'icona "Compila DPT" in corrispondenza del percorso di interesse per accedere al form e compilare tutte le sezioni <p>Al termine della compilazione selezionare il link a sinistra "Invia" per inviare la Domanda.</p> <p>Coloro che non dispongono di adeguata strumentazione informatica per l'iscrizione possono recarsi, previo appuntamento, presso l'Agenzia formativa per essere supportati nell'invio della domanda telematica.</p>
Indennità riconosciute	<p>Ai destinatari è riconosciuta un'indennità di frequenza pari a € 2,00/ora e un'ulteriore indennità parametrata all'indennità di frequenza e al tempo medio di viaggio calcolato sul sito www.viamichelin.it. L'indennità di frequenza sarà erogata con le seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 70% con cadenza mensile solo nel caso in cui il destinatario abbia frequentato almeno l'80% delle ore previste nel mese di riferimento; ➤ il restante importo a saldo relativo ad ogni mensilità sarà erogato solo nel caso in cui il destinatario superi l'esame di certificazione delle competenze.
Certificazioni previste	<p>Certificazione del profilo di qualificazione da repertorio regionale dei profili di qualificazione (RRPQ).</p> <p>La certificazione di un intero profilo di qualificazione rilasciata a seguito della conclusione del percorso formativo e del superamento della valutazione finale degli apprendimenti è valida su tutto il territorio nazionale e riconoscibile a livello comunitario ai sensi del D.lgs. 13/2013.</p>
Selezione dei partecipanti	<p>Il presente avviso garantisce il rispetto dei principi orizzontali dei Regolamenti dell'Unione Europea (art. 9 Reg. (UE) n. 2021/1060 e art. 6 e 8 Reg. (UE) n. 2021/1057 FSE+) e quindi: diritti fondamentali e Carta dei diritti fondamentali dell'UE; parità tra uomini e donne, integrazione di genere e integrazione della prospettiva di genere; escludere discriminazioni fondate su genere, origine razziale o etnica, religione o convinzioni personali, disabilità, età od orientamento sessuale e prevedere il riferimento al rispetto dei diritti delle persone con disabilità (Convenzione delle Nazioni Unite sui diritti delle persone con disabilità – UNCRPD).</p> <p>L'Avviso si ispira inoltre al principio del "non arrecare danno significativo (cd. "Do No Significant Harm" - DNSH) , secondo il quale nessuna misura finanziata deve arrecare danno agli obiettivi ambientali e ostacolare la mitigazione dei</p>

cambiamenti climatici, in coerenza con l'art. 17 del Regolamento (UE) 2020/852 e al principio del contributo all'obiettivo climatico e digitale (cd. Tagging), teso al conseguimento e perseguimento degli obiettivi climatici e della transizione digitale.

Il "punto di contatto qualificato" per la Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea è Dottor Michele Sau Funzionario dell'Assessorato del Lavoro e della Formazione professionale al quale è demandato il compito di istruire eventuali reclami all'indirizzo mail emailpuntodicontattofseplus@regione.sardegna.it

Al link: <http://www.sardegnaprogrammazione.it/programmi/fse-2021-2027/punto-di-contatto/> è possibile consultare i seguenti documenti:

- Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea;
- Modulo per la segnalazione dei reclami – Carta dei Diritti;
- Modulo per la segnalazione dei reclami – Convenzione

I percorsi formativi sono rivolti ad un numero di destinatari pari a **quindici**. Il percorso formativo sarà ammesso a finanziamento quando avrà raggiunto i dodici iscritti.

La selezione avverrà secondo i seguenti passaggi:

1. **Verifica del possesso dei requisiti minimi** nello specifico:
 - **essere residenti o domiciliati nella Regione Autonoma della Sardegna;**
 - **aver compiuto il diciottesimo anno di età;**
 - **essere disoccupati** (ai sensi del combinato disposto dell'art. 19 del D.Lgs. n. 150/2015 e dell'art. 4, comma 15-quater del D.L. n. 4/2019) e aver reso ai Centri per l'impiego operanti nel territorio regionale **la dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID);**
 - **aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP)**, ai sensi del D.Lgs 150/15 art. 20 e s.m.i. - D.L. n. 4/19 convertito con L. n. 26/19 e s.m.i. - D.M. 5/11/2021 G.U. 306 del 27/12/21, e che il medesimo sia in corso di validità;
 - **essere in possesso della licenza media (livello EQF 2).**
2. **Verifica dei requisiti preferenziali:**
 - Titoli di studio o formativi ed esperienza lavorativa o gratuita nel settore;
 - Disponibilità alla frequenza.
3. **Colloquio motivazionale.**

DESCRIZIONE DI DETTAGLIO DEL PERCORSO DI QUALIFICAZIONE: 56155 - Pizzaiolo Sede di Sassari

Descrizione:	Il pizzaiolo si occupa dell'intero processo di preparazione della pizza e dei prodotti assimilati, dalla fase iniziale di preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, al confezionamento del disco di pasta lievitata ed alla sua guarnizione, sino alla cottura e distribuzione al cliente. Si occupa inoltre del mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro, della conservazione degli alimenti e dell'approvvigionamento delle materie prime.
Contesto di esercizio	Opera all'interno di pizzerie, ristoranti e alberghi che offrono anche il servizio di pizzeria. L'attività si svolge individualmente o in squadra, talvolta in presenza della clientela, in una zona apposita, dotata di banco e forno. Opera con contratto di lavoro di tipo subordinato, stagionale o a tempo indeterminato, oppure come autonomo titolare di esercizio commerciale. L'esercizio della professione in forma dipendente non richiede il possesso di una specifica abilitazione, invece l'avvio di un'attività in proprio che includa anche la somministrazione di alimenti e bevande richiede l'osservanza di normativa specifica nazionale e regionale (Legge 287/91 e successive integrazioni).

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
1	257573/427 Cottura dei prodotti da forno/di panificazione	Eeguire nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza le operazioni di cottura dei semilavorati, monitorando il comportamento dei prodotti in cottura e verificando i parametri di regolazione dei forni

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
	Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare il comportamento dei semilavorati in cottura individuando eventuali anomalie ed adottando le adeguate misure di soluzione delle stesse 2. Effettuare la pulizia e la manutenzione ordinaria del forno 3. Estrarre i prodotti dal forno al termine della cottura e provvedere alla loro sistemazione secondo le regole igieniche e sanitarie, i regolamenti e le procedure aziendali 4. Farcire e/o decorare le pizze e le focacce al termine della cottura secondo le richieste del cliente ed i disciplinari aziendali 5. Identificare i parametri di regolazione dei forni in relazione al tipo di cottura ed al prodotto da realizzare 6. Infornare e cuocere i prodotti da forno – pizze e focacce – nel rispetto delle procedure aziendali 7. Monitorare il corretto funzionamento del forno 8. Preparare il forno (se a legna) per la cottura delle pizze secondo le caratteristiche tecniche indicate dal produttore e le procedure di sicurezza sul lavoro 9. Regolare i forni di cottura e monitorarne il funzionamento 10. Utilizzare attrezzi per la gestione dei forni di vario tipo
	Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e funzionamento dei forni di cottura 2. Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno 3. Macchine, strumenti e attrezzature per la cottura dei prodotti da forno 4. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche, con specifico riferimento alle norme di igiene e sicurezza alimentare 5. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella cottura dei semilavorati 6. Procedure e disciplinari di produzione 7. Strumenti e prodotti per la pulizia e la manutenzione del forno e degli altri strumenti di lavoro 8. Tecniche di cottura dei prodotti da forno 9. Tecniche di farcitura e decorazione delle pizze 10. Tecniche e strumenti di rilevazione e misurazione dei parametri rilevanti nel processo di cottura
2	9999797/1412 Preparazione e lievitazione dell'impasto da pizza	Preparare l'impasto per pizze e focacce secondo le ricette e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
	Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP 2. Conservare le materie prime e gli impasti in modo da garantirne la preservazione 3. Determinare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto da realizzare, verificandone l'adeguatezza agli standard di cui alla normativa in materia di sicurezza alimentare e tutela del consumatore 4. Eseguire i trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) in funzione del tipo di prodotto, secondo le procedure previste 5. Monitorare e regolare la lievitazione e la qualità dell'impasto 6. Predisporre e controllare i parametri inerenti le condizioni ambientali ottimali per la lavorazione degli impasti 7. Utilizzare i macchinari e le attrezzature per la realizzazione degli impasti nel rispetto della normativa e delle procedure aziendali previste in materia di sicurezza 8. Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente (allergeni e celiachia) e della normativa in materia di sicurezza alimentare e tutela del consumatore
	Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e comportamento degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto 2. Caratteristiche merceologiche, organolettiche e nutrizionali degli ingredienti di base 3. Macchine e attrezzatura per la realizzazione degli impasti 4. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche 5. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità) 6. Nozioni su allergeni e celiachia 7. Parametri ambientali ottimali per la lavorazione ed il trattamento degli impasti 8. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo 9. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lavorazione del pane e della pasta 10. Procedure e disciplinari di produzione
3	9999798/1413 Predisposizione di pizze e focacce per la cottura	Pulire, tagliare e preparare gli ingredienti necessari per la farcitura di pizze, focacce, calzoni secondo le ricette e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare. Farcire le pizze secondo le ricette proposte e le richieste del cliente, proponendo nuovi accostamenti di ingredienti.

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
	Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP 2. Conservare le materie prime e i semilavorati in modo da garantirne la preservazione 3. Determinare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto da realizzare, verificandone l'adeguatezza agli standard di cui alla normativa in materia di sicurezza alimentare e tutela del consumatore 4. Eseguire la farcitura utilizzando le tecniche adeguate alla tipologia di prodotto da realizzare 5. Preparare le materie nel rispetto delle malattie specifiche del cliente (allergeni e celiachia) e della normativa in materia di sicurezza alimentare e tutela del consumatore 6. Utilizzare i macchinari e le attrezzature per la realizzazione degli impasti nel rispetto della normativa e delle procedure aziendali previste in materia di sicurezza 7. Verificare nel corso della lavorazione la qualità e il dosaggio di farcitura, in relazione alle quantità e alle caratteristiche del prodotto richiesto, nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare
	Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità) 2. Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche, strumenti e fasi del processo di conservazione) 3. Caratteristiche merceologiche, organolettiche e nutrizionali degli ingredienti di farcitura in base alle diverse tipologie di prodotto finito 4. Macchine, strumenti e attrezzature di lavoro 5. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche 6. Nozioni su allergeni e celiachia 7. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo 8. Procedure e disciplinari di produzione 9. Tecniche di lavorazione delle farciture 10. Tecniche di pulitura ingredienti alimentari, taglio di formaggi e salumi e farcitura della pizza e dei prodotti assimilati

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
4	9999800/1415 Conservazione ed approvvigionamento dei prodotti alimentari	Curare temperatura e modalità di conservazione delle materie prime e dei cucinati per mantenerne caratteristiche nutrizionali ed organolettiche, nel rispetto dei principi HACCP e delle prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande. Provvedere alla verifica della disponibilità ed all'ordine delle materie prime e selezionare i prodotti di origine animale e vegetale valutandone caratteristiche e qualità, per poterne valorizzare le peculiarità nella preparazione, cottura e conservazione
	Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP 2. Applicare le tecniche ed utilizzare le attrezzature per la conservazione delle materie prime approvvigionate in modo da non alterarne freschezza, sapori e qualità organolettiche 3. Provvedere all'approvvigionamento delle materie prime selezionando i prodotti che in qualità e conservazione permettano la valorizzazione delle ricette da eseguire 4. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative 5. Regolare temperature degli ambienti e posizionamento delle confezioni in relazione alle caratteristiche qualitative e quantitative dei prodotti da conservare 6. Segnalare eventuali difformità rispetto alle forniture ricevute

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
	Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche merceologiche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti 2. Elementi scienze dell'alimentazione e merceologia alimentare 3. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità del prodotto 4. Mercato della ristorazione 5. Modalità, tecniche ed attrezzature per la conservazione di alimenti e bevande 6. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza del lavoratori sui luoghi di lavoro 7. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità) 8. Procedure di controllo dello stato di conservazione degli alimenti e bevande 9. Standard di qualità dei prodotti per l'alimentazione 10. Tecnologie ed attrezzature utilizzate in pizzeria e loro funzionamento
5	257570/424 Lavorazione e trattamento degli impasti	Eeguire gli impasti nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, mescolando le materie prime secondo i dosaggi previsti e sottoponendoli ai trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) eventualmente previsti. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.
	Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Determinare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto da realizzare 2. Eeguire i trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) in funzione del tipo di prodotto, secondo le procedure previste 3. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria 4. Predisporre e controllare i parametri inerenti le condizioni ambientali ottimali per la lavorazione degli impasti 5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
	Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e comportamento degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto 2. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche 3. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità) 4. Parametri ambientali ottimali per la lavorazione ed il trattamento degli impasti 5. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo 6. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lavorazione del pane e della pasta 7. Procedure e disciplinari di produzione
7	Trasversali	Multilinguistico
6	Trasversali	Imprenditorialità