



SCHEDA DI SINTESI – ALLEGATO A

Tipologia di azione	Corso di qualifica professionale - Programma Operativo Regionale Lazio FSE 2014/2020 Asse I ob. spec. 8.5 – CUPF97I18000090006
Titolo	"OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA"
Edizione	Prima
Data	Le domande di partecipazione alla prova di selezione dovranno pervenire tramite raccomandata A/R (o via PEC all'indirizzo formazione@pec.capitalelavorospa.it) o essere consegnate a mano presso il CMFP Castel Fusano Alberghiero, Via Bernardino da Monticastro n.3, 00122 Roma, entro e non oltre il 15 ottobre 2018 alle ore 13. Per l'invio tramite raccomandata A/R non farà fede il timbro postale ma l'orario dell'effettiva consegna della domanda.
Durata	650 ore (di cui 222 di stage)
Figura professionale e destinatari	<p>FIGURA PROFESSIONALE</p> <p>Il profilo professionale di Operatore della produzione di pasticceria è stato approvato dal Repertorio regionale delle competenze e dei profili formativi (Deliberazione regionale n.452 del 11/09/2012), Allegato B.</p> <p>L' Operatore della produzione di pasticceria è in grado progettare e realizzare ricette tradizionali ed innovative di pasticceria e gelateria, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti dolciari e valorizzandone la presentazione con modalità creative.</p> <p>Le unità di competenza di riferimento sono le seguenti:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Progettazione ricette e carta dessert2. Lavorazione impasti e creme3. Lievitazione e cottura semilavorati4. Farcitura e decorazione prodotto dolciari <p>Il corso è riservato a candidati disoccupati/inoccupati iscritti presso un centro per l'impiego (è obbligatorio segnalare nella domanda il centro presso il quale si è registrati ed aver sottoscritto la Dichiarazione di immediata disponibilità - DID), prioritariamente residenti nella Regione Lazio, in possesso dei seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none">• maggiore età;• diploma di Scuola Secondaria Superiore di primo grado;• per i cittadini stranieri, comunitari e non comunitari, adeguata conoscenza della lingua italiana (Livello A2 Quadro comune di rif. europeo). <p>I cittadini che abbiano conseguito titolo di studio estero dovranno, inoltre, allegare alla domanda copia del titolo di studio richiesto accompagnato da una delle seguenti attestazioni dalla quale si evinca tipologia di studi, ordine, grado e valore del diploma ai fini del proseguimento degli studi:</p> <ul style="list-style-type: none">• traduzione autenticata redatta da Autorità diplomatico-consolare competente, o traduttore giurato in Italia, o Ambasciata/Consolato in Italia;• legalizzazione da parte della stessa Rappresentanza italiana;• dichiarazione di valore "in loco" (che attesti durata complessiva studi e valore del titolo), rilasciata dalla Rappresentanza italiana competente.
Moduli	<ol style="list-style-type: none">1. Accoglienza - orientamento in entrata2. Scienze dell'alimentazione3. Teoria professionale4. Laboratorio di pasticceria



	<ol style="list-style-type: none">5. HACCP (sicurezza ed igiene degli alimenti)6. Marketing del settore dolciario e approccio creativo alla pasticceria7. Chimica8. Modulo specialistico: Cioccolateria - Pralineria9. Strumenti di base10. Stage
Metodologia didattica e organizzazione del corso	Il corso prevede lezioni frontali, visite didattiche, tirocinio formativo. Le lezioni si svolgeranno presso il CFP Castel Fusano indicativamente dal tre giorni alla settimana in orario pomeridiano (14/19).
Certificazione	Attestato di qualifica professionale per coloro che abbiano frequentato almeno l'80% delle ore previste e superato l'esame finale.
Pubblicazione elenco ammessi alla prova selettiva	Il giorno 17 ottobre 2018 verrà pubblicato l'elenco degli ammessi alla prova preselettiva sul sito: <ul style="list-style-type: none">• http://www.capitalelavoro.it• http://www.cittametropolitanaroma.gov.it
Percorso di selezione per l'ammissione al corso	<p>Effettuato il controllo delle candidature e accertato il rispetto dei requisiti di partecipazione, i candidati saranno chiamati a sostenere una prova scritta preselettiva. La graduatoria ad esito della prova scritta sarà redatta tenendo conto del principio di priorità nei confronti dei candidati residenti nella Regione Lazio. I primi 50 classificati avranno accesso alla prova selettiva costituita da un colloquio. Saranno ammessi a partecipare al corso i primi 18 candidati risultanti ammissibili dalla graduatoria finale.</p> <p>STRUTTURA DELLE PROVE E CONTENUTI</p> <p>Il percorso di selezione è così composto:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Prova preselettiva costituita da domande a risposta multipla, con quesiti di carattere generale ed inerenti la figura professionale di riferimento, che determinerà l'accesso alla prova orale. Il punteggio conseguito nella prova sarà utile solo per l'accesso al colloquio e non concorrerà a formare il punteggio finale.2. Prova selettiva costituita da un colloquio atto a valutare eventuali esperienze pregresse, motivazione e caratteristiche curriculari del candidato. <p>MECCANISMI DI DETERMINAZIONE DELLE GRADUATORIE</p> <ol style="list-style-type: none">1. La prova preselettiva scritta darà seguito ad un punteggio secondo il seguente schema: un punto positivo per ogni risposta esatta, un punto negativo per ogni risposta errata, mezzo punto negativo per ogni risposta non data. Il punteggio complessivo sarà determinato dalla somma algebrica dei punti conseguiti per ogni domanda.2. La media dei punteggi conseguiti da tutti i partecipanti alla prova costituirà la soglia di ammissibilità.3. Verranno ammessi al colloquio i primi 40 candidati residenti nella Regione Lazio e i primi 10 residenti fuori Regione che abbiano superato la soglia. Nel caso di carenza di candidati residenti nella Regione Lazio "sopra soglia", verrà dato più spazio a quelli extra Regione e viceversa. Qualora vi siano meno di 50 candidati che abbiano superato la soglia minima, verranno ammessi, in ordine di punteggio, anche candidati "sotto soglia", indipendentemente dalla provenienza geografica, fino al raggiungimento delle 50 unità. In caso di ex-aequo nelle ultime posizioni, verrà sempre data priorità ai candidati anagraficamente più giovani.4. Nel caso i candidati ammessi al percorso di selezione siano meno di 50, non verrà dato luogo alla prova preselettiva scritta e tutti i candidati verranno ammessi direttamente al colloquio di selezione.5. I candidati ammessi al colloquio che sosterranno la prova conseguiranno un punteggio determinato



	<p>sulla base di criteri stabiliti dalla Commissione. I punteggi, ordinati in modo decrescente, costituiranno la graduatoria di ammissione al corso. I punteggi conseguiti durante la fase di preselezione scritta non concorreranno al punteggio finale, che sarà pertanto determinato unicamente dall'esito del colloquio.</p> <p>6. I primi 18 classificati saranno ammessi alla frequenza del corso. Non sarà, in questa fase, applicato il criterio di priorità geografica tranne che nel caso di ex-aequo nelle ultime posizioni. In tale circostanza verrà data la priorità al candidato residente nella Regione Lazio; nel caso di ulteriore parità verrà data la precedenza al candidato più giovane.</p>
Sede del corso	CMFP Castel Fusano Alberghiero Via Bernardino da Monticastro 3 00121 Roma
Modalità di iscrizione	<p>Per presentare la domanda di ammissione alla prova preselettiva è necessario compilare la domanda di iscrizione al corso, allegando i documenti richiesti (documento di identità, permesso di soggiorno se necessario, fotocopia del titolo di studio se conseguito all'estero e relativa traduzione) e presentarli a mano o tramite raccomandata presso la sede del CMFP Castel Fusano Alberghiero Via Bernardino da Monticastro 3 00122 Roma. In caso di invio tramite PEC, l'indirizzo email è il seguente: formazione@pec.capitalelavorospa.it. Per l'invio tramite raccomandata A/R non farà fede il timbro postale ma l'orario dell'effettiva consegna della domanda.</p>