



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
REGIONE VALLE D'AOSTA



la **FORMAZIONE**

come strumento di innovazione e
crescita delle risorse del nostro territorio

La formazione professionale, armonizzandosi alle richieste della domanda di lavoro, corregge l'offerta allineando le competenze richieste con quelle offerte.

Questo fattore è decisivo sia nel caso si parli di conversione delle competenze di lavoratori precedentemente occupati, sia in risposta all'adeguamento professionale reso necessario dalle necessità di mercato.

La formazione professionale permette di approfondire le competenze acquisendo le abilità richieste per stare sul mercato.

I VANTAGGI DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

- 1** **Acquisire competenze strategiche spendibili sul mercato**
- 2** **Aumento della flessibilità professionale**
- 3** **Aumento della gratificazione grazie a nuovi stimoli**
- 4** **Svolta e concretizzazione di un sogno professionale accantonato da tempo**
- 5** **Crescita e scambio grazie ad un costante lavoro in team**

Chi può accedere

La formazione professionalizzante di **Confcommercio VdA** è finalizzata alle persone in cerca di occupazione oppure già occupate interessate a inserirsi nel mondo delle imprese del comparto turistico e della ristorazione.



Panetteria e Prodotti da Forno

OPERATORE DELLA PRODUZIONE

Ore corso previste: 300

L'Operatore della produzione di panetteria e prodotti da forno interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione di pane e di altri prodotti da forno, dolci e salati.

Realizza le lavorazioni dell'arte bianca sia in modalità manuale che attraverso l'impiego di macchinari e strumentazioni.

Collabora, sotto la supervisione ed il controllo di un panettiere, all'intero ciclo di produzione, dal ricevimento e immagazzinamento delle materie prime alla predisposizione della postazione di lavoro alla gestione delle fasi di lavorazione (impasto, lievitazione, cottura).



Operatore di pasticceria

Ore corso previste: 300

L'Operatore di pasticceria interviene a livello esecutivo nel processo di produzione di pasticceria fresca, da forno, dolci lievitati, prodotti salati e panetteria.

Si occupa di realizzare le preparazioni di base della pasticceria tradizionale seguendo le procedure previste per tali attività e le eventuali indicazioni ricevute.



Pizzaiolo

Ore corso previste: 280

Il pizzaiolo opera nel settore della ristorazione, occupandosi dell'intero processo di preparazione della pizza 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.

Il pizzaiolo si occupa inoltre del mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro, della conservazione degli alimenti e, su richiesta, delle operazioni di approvvigionamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari necessari.





Operatore dei servizi di sala e bar

ADDETTO ALLA CAFFETTERIA-BARISTA

Ore corso previste: 160

L'Operatore dei servizi di sala e bar interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione svolgendo attività relative alla gestione della relazione con il cliente, alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti, alla preparazione e somministrazione di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti e nel rispetto di criteri di qualità e sicurezza igienico – sanitaria.

Si occupa anche dell'allestimento di ambienti e attrezzature di lavoro, dell'approvvigionamento e della conservazione di equipaggiamenti, materie prime e semilavorati, secondo gli standard aziendali richiesti e nel rispetto dei criteri di qualità e sicurezza igienico-sanitaria.





Operatore della ristorazione - Cuoco

Ore previste: 320


Il cuoco è il responsabile della cucina. Si occupa della creazione del menu e della preparazione dei piatti – dagli antipasti al dolce – curandone sapore ed aspetto estetico. Il cuoco svolge inoltre numerosi compiti gestionali: sceglie i fornitori e ordina le materie prime, gestisce scorte e approvvigionamenti, determina il prezzo dei piatti ed è responsabile della cura e dell'igiene della cucina. E' il punto di riferimento della brigata di cucina, che ha il compito di coordinare. Alcuni cuochi si specializzano in alcuni tipi particolari di cucina o in settori specifici (chef saucier, chef poissonnier, chef garde-manager, etc.). I compiti variano a seconda delle tipologie di esercizio: in locali di piccola dimensione e poco strutturati svolge funzioni di tipo operativo: cucinare, gestire gli approvvigionamenti e tenere in ordine la cucina. In brigate di cucina organizzate, in ristoranti e hotel di alto livello, il cuoco può essere chiamato sia ad una maggiore specializzazione che ad una gestione manageriale della cucina, con compiti di coordinamento e supervisione, in stretto contatto con la direzione della struttura.




CONFCOMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA
REGIONE VALLE D'AOSTA



 0165 40004 interno 7

 351 9790635

 corsi@ascomvda.it

 www.ascomvda.it

