



Presidenza del Consiglio dei Ministri  
Dipartimento della Gioventù



## Avviso pubblico

L'associazione **“Accademia della pizza a regola d'arte”** con sede a Ercolano nella I° traversa via IV novembre n° 14 organizza, con il co-finanziamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento della Gioventù e del servizio Civile Nazionale a valere sull'annualità 2014/2015 a valere sull'Avviso **“Giovani per il sociale”** un corso di formazione per la figura professionale di **“pizzaiolo”** all'interno del progetto **“La cultura della pizza”** Prot 286 CUP – J58I15000030008.

Il corso abbinerà formazione d'aula, attività pratiche e laboratori presso rinomate pizzerie.

### Obiettivo generale

Obiettivo generale del corso è quello di fornire agli allievi gli strumenti teorici e pratici per l'avviamento in un ambito lavorativo che metta a frutto la loro passione, stimolandoli ed incentivandoli. Finalità principale del progetto è sia la formazione di nuovi pizzaioli, sia la diffusione, attraverso di loro, della cultura napoletana, in particolare di quella culinaria.

### Caratteristiche dei destinatari e requisiti di accesso

Il corso è rivolto a n° 20 giovani residenti nella Regione Campania, in possesso dei seguenti requisiti di accesso:

- età compresa tra i 18 e i 35 anni;
- diploma di scuola media superiore;
- rientrare in una delle seguenti categorie riguardanti la posizione nel mercato del lavoro: inoccupati, inattivi, disoccupati ovvero disoccupati di lunga durata.

È prevista la presenza di n. 4 uditori.

I cittadini extracomunitari dovranno essere in possesso di regolare permesso di soggiorno.

I requisiti dovranno essere posseduti alla data di scadenza del presente bando, prevista per il giorno 25 NOVEMBRE 2015.

Il corso avrà luogo dal 9 dicembre 2015 al 15 marzo 2016.

### Sede

Le attività di formazione d'aula si terranno nel MAV – Museo Archeologico Virtuale di Ercolano (NA), via IV Novembre 44, Ercolano (NA), dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 14. I laboratori si terranno presso pizzerie ubicate nei Comuni di Ercolano, Portici, Torre del Greco o zone limitrofe.

### Organizzazione del percorso formativo

Il corso avrà una durata di 300 ore e comprenderà dei moduli di base e di specializzazione nonché laboratori pratici. Alla fine del percorso teorico, i giovani effettueranno delle attività laboratoriali presso alcune delle pizzerie aderenti alla rete dell'associazione organizzatrice.

Il percorso formativo prevede le seguenti materie:

- Promozione delle condizioni di Pari Opportunità negli Ambienti di Lavoro e Normativa di riferimento
- Cenni di Ecologia e Ambiente, Sviluppo Sostenibile ed eventuale Normativa settoriale di riferimento
- Informativa e Web: conoscenze teoriche e utilizzo pratico degli strumenti
- Norme di prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 626/94 e s.m.i.)
- Cenni sulla normativa sui diritti e doveri dei lavoratori anche con riferimento alle modalità e caratteristiche dei contratti tipici e atipici. La contrattazione
- Cenni sul sistema fiscale in vigore
- Cenni di project financing: leggi agevolative, fondi strutturali, autoimpiego
- Normativa di settore con particolare riferimento alle norme igienico sanitarie di trattamento e conservazione di alimenti, il metodo HACCP
- Scienza dell'alimentazione: cenni sulle proprietà nutrizionali degli alimenti e classificazione
- Storia della pizza: impasti diretti e indiretti
- Pizza: cicli di lavorazione e trasformazione delle materie prime, elaborazione del prodotto finito
- Classificazione degli ingredienti utilizzati per la realizzazione delle diverse tipologie di pizza
- Le attrezzature di lavoro: forni e metodi di cottura
- L'organizzazione del lavoro, approvvigionamento, scelta dei prodotti e gestione delle scorte
- Programmazione e coordinamento nell'attività ristorativa
- Inglese per pizzaiolo

Le attività laboratoriali comprenderanno:

- Preparazione della pizza: stenditura, grammature delle forature, sequenza e metodo
- Fasi di manipolazione. Cottura: combustibili, attrezzature per i forni, aspetti e fenomeni della cottura

### **Titolo**

Ad ogni giovane che concluderà positivamente il percorso sarà rilasciato un attestato dall'associazione che certificherà la partecipazione al progetto. E' consentito un numero di ore di assenza, a qualsiasi titolo, pari al massimo al 20% del totale delle ore previste. Gli allievi che supereranno tale limite saranno allontanati d'ufficio dal corso.

### **Gratuità**

La partecipazione al corso è a titolo completamente gratuito. Ugualmente, non saranno dovuti ai partecipanti rimborsi di alcun genere.

### **Modalità di presentazione delle domande**

Per partecipare al corso il candidato dovrà consegnare a mano presso la sede della Pro Loco Herculaneum, corso Resina 187, Ercolano, dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 13, ovvero a mezzo mail all'indirizzo [accademiapizzadarte@gmail.com](mailto:accademiapizzadarte@gmail.com) ovvero a mezzo pec all'indirizzo [accademiadellapizzadarte@legalmail.it](mailto:accademiadellapizzadarte@legalmail.it) l'allegato MODELLO A, interamente compilato e completo di tutti gli allegati entro il 25 novembre 2015

Al MODELLO A dovranno essere allegati:

- a) fotocopia di un valido documento di riconoscimento
- b) curriculum vitae in formato europeo, datato e sottoscritto
- c) certificato di residenza nella Regione Campania (se cittadino extracomunitario)

E' possibile ritirare il MODELLO A presso la sede dell'associazione, negli orari di apertura, oppure scaricarlo dai siti web [www.pizzaregoladarte.it](http://www.pizzaregoladarte.it) e [www.comune.ercolano.na.it](http://www.comune.ercolano.na.it)

Gli elenchi degli ammessi alla selezione e le informazioni relative al luogo ed alle date di svolgimento delle prove saranno consultabili sui siti web [www.pizzaregoladarte.it](http://www.pizzaregoladarte.it) e [www.comune.ercolano.na.it](http://www.comune.ercolano.na.it)

I candidati ammessi alle selezioni sono tenuti – a pena di esclusione – a presentarsi, muniti di valido documento di riconoscimento, presso la sede formativa in MAV – Museo Archeologico Virtuale di Ercolano (NA), via IV Novembre 44, Ercolano (NA) il giorno 27 novembre 2015 alle ore 9:00 per sostenere le prove, senza ulteriori avvisi. Le selezioni verranno effettuate da un'apposita commissione presieduta da un

esponente dell'associazione organizzatrice e composta da due esperti, mediante una prova scritta/test ed una prova orale. La prova scritta, cui sarà attribuito un punteggio massimo di 40/100, prevede un test composto da 40 domande a risposta multipla (con una sola risposta esatta) di cui il 70% di cultura generale e psico-attitudinali ed il 30% di conoscenza tecnico-professionale di base.

La prova orale, cui sarà attribuito un punteggio massimo di 60/100, consiste in un colloquio individuale finalizzato ad accertare le conoscenze di cultura generale, le conoscenze tecniche relative al settore tecnico-professionale e soprattutto le motivazioni personali della partecipazione al percorso formativo. I partecipanti saranno avvisati telefonicamente e/o via e-mail almeno tre giorni prima della prova.

### **Pari opportunità**

Nella selezione dei giovani per la partecipazione al corso sarà data priorità a soggetti svantaggiati, sia a livello economico che a livello sociale, che siano abili al lavoro e di sana e robusta costituzione fisica.

In particolare, il 20% dei posti sarà riservato a giovani appartenenti a nuclei familiari con redditi ISEE familiari particolarmente bassi (non superiori a 3mila euro annui relativamente all'anno 2014), a giovani ex detenuti o ex tossicodipendenti.

Inoltre, una quota del 10% dei posti sarà riservata a persone di sesso femminile.

### **Graduatoria finale**

La graduatoria verrà redatta in base al punteggio ottenuto nelle prove previste. L'elenco dei candidati ammessi al corso, unitamente alla data d'inizio delle attività, sarà affisso il giorno 30 novembre 2015 sui siti web [www.pizzaregoladarte.it](http://www.pizzaregoladarte.it) e [www.comune.ercolano.na.it](http://www.comune.ercolano.na.it)

*Ercolano (NA), 9 novembre 2015*

**Il Rappresentante legale  
Dr. Gianluigi Noviello**

**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AL CORSO DI FORMAZIONE  
PER LA FIGURA PROFESSIONALE DI “PIZZAIOLO”**

*La formazione dei giovani pizzaioli*

*Al dr. Gianluigi Noviello*

*Presidente associazione “Accademia della Pizza a Regola d’Arte”*

*Ercolano (NA)*

Il/La sottoscritto/a (Nome) .....

(Cognome) .....

nato/a a ..... Prov. di .....

il .....

residente in Via/Piazza ..... n. ....

Città.....Prov.....

CAP .....

Telefono.....

Cell. ....

e-mail.....

Indirizzo a cui inoltrare eventuali comunicazioni (indicare solo se diverso dalla residenza):  
presso .....

Via/Piazza ..... n. ....

Città.....Prov.....

CAP .....

**CHIEDE**

di essere ammesso/a a partecipare al bando per il corso di formazione per la figura professionale di PIZZAIOLO organizzato dall’associazione Accademia della Pizza a Regola d’Arte.

A tal fine, sotto la propria diretta responsabilità,

**DICHIARA**

- che i dati anagrafici e le dichiarazioni relative ai propri titoli ed esperienze maturate contenute nell’allegato Curriculum Vitae corrispondono al vero;
- di essere residente nel territorio della Regione Campania;
- di essere abile al lavoro;

- di consentire il trattamento dei dati personali per le finalità della presente procedura selettiva ai sensi del D.Lgs n. 196/2003;

**DICHIARA ALTRESI'**

*(nel caso, barrare solo la voce che interessa)*

- di appartenere ad un nucleo familiare con reddito ISEE non superiore a 3mila euro per l'anno 2014.

All'uopo, allega certificato ISEE;

- di essere un ex detenuto. All'uopo, allega idonea documentazione;

- di essere un ex tossicodipendente. All'uopo, allega idonea documentazione.

**ALLEGA**

- Fotocopia di un documento di identità

- Curriculum Vitae in formato europeo

- Fotocopia del permesso di soggiorno (se cittadino extracomunitario)

Data.....

FIRMA LEGGIBILE