

**Regione Umbria**  
**Catalogo Unico dell'Offerta Formativa Regionale**  
**- Scheda corso ID 14791 -**

**Denominazione progetto**

Addetto qualificato pizzaiolo

Sezione 1 (Qual.)

## SEZIONE A

### SOGGETTO EROGATORE DELLA FORMAZIONE A CATALOGO E SEDE DI SVOLGIMENTO

#### A.1 Coordinate del soggetto richiedente l'inserimento a catalogo dell'offerta formativa

Denominazione e ragione sociale:	INFOLOG SRL
Natura giuridica:	Società a responsabilità limitata
Rappresentante legale (Cognome e Nome):	TINARELLI CLAUDIO
Indirizzo sede legale:	VIA G. DOTTORI n. 85
CAP - Comune - Provincia:	06132 - Perugia - PG
Telefono:	0755271655
Fax:	0755280251
Indirizzo e-mail:	infolog@infologsrl.it
Sito web:	www.infologsrl.it
Partita IVA	02060710544
Codice fiscale	02060710544
Registrazione c/o Camera di Commercio:	di PERUGIA - n. 17664 - anno

#### A.2 Referente del progetto

Nome e Cognome:	Tinarelli Claudio
Telefono:	0755271655
Fax:	0755280251

#### A.3 Posizione del soggetto richiedente

Organismo singolo
-------------------

#### A.4 Tipologia di soggetto erogatore dell'attività formativa a catalogo

Ente di formazione accreditato dalla Regione Umbria per la macrotipologia: Formazione superiore - Formazione continua e permanente
---

#### A.5 Sedi di svolgimento dell'attività formativa a catalogo

N. Sede:	1
Denominazione:	Infolog srl
Indirizzo:	via G. Dottori
N. civico/piano:	85
CAP - Comune - Provincia:	06132 - Perugia - PG
Telefono:	0755271655
Stato accreditamento sede:	La sede è già stata accreditata
La sede è destinata all'erogazione di attività di FAD:	No

SEZIONE A-Raggruppamenti

---

COMPOSIZIONE DI ATI/ATS

(riportare le informazioni per i soggetti diversi dal capofila)

## SEZIONE B

### TIPOLOGIA DELL'OFFERTA FORMATIVA

#### B.1 Tipologia di progetto

- Formazione post-obbligo formativo e post-diploma
- Formazione permanente - aggiornamento professionale e tecnico
- Formazione finalizzata al reinserimento lavorativo

#### B.2/B.3 Settore economico professionale del corso

Servizi turistici

#### B.4 Obiettivi dell'offerta formativa (descrizione sintetica)

Far conseguire ai partecipanti la qualifica di "Addetto qualificato pizzaiolo"

#### B.5 Risultati attesi (descrizione sintetica)

A fine corso gli allievi saranno in grado di svolgere l'attività di "Addetto qualificato pizzaiolo" 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 ed alla sua guarnizione, sino alla cottura e distribuzione al cliente

#### B.6 Destinatari dell'offerta formativa e requisiti di ammissione

Tipologia di destinatari:	Il corso è rivolto a soggetti con assolvimento dell'obbligo di istruzione, siano essi soggetti occupati, disoccupati o inoccupati.
Requisiti di ammissione:	I requisiti di ammissione sono: assolvimento dell'obbligo di istruzione
Modalità di accertamento del possesso individuale dei requisiti di ammissione:	- Attraverso modulo di iscrizione compilato dagli allievi e il curriculum vitae ad esso allegato
Previsione e modalità di riconoscimento del credito di ammissione :	Non è previsto il riconoscimento di crediti di ammissione

#### B.7 Numero di destinatari (per edizione)

9

#### B.8 Metodologie di intervento per la realizzazione degli obiettivi previsti dall'offerta formativa

Per quanto riguarda le modalità di reperimento degli allievi queste si svilupperanno su più canali: attraverso fax, email, pubblicità radiofonica, sito web del soggetto attuatore, volantini distribuiti in punti strategici e luoghi pubblici e centri per l'impiego.

All'attività di pubblicizzazione si affiancherà l'attività di orientamento dei potenziali allievi attraverso colloqui individuali o di gruppo.

Le modalità di erogazione della formazione saranno "attive" cioè mirate a favorire e stimolare la crescita autonoma dell'allievo sulla base del paradigma learning by doing. La formazione sarà alternata aula/laboratorio e così più efficace con un apprendimento basato sul fare, attraverso l'operare, attraverso le azioni.

Per un maggiore coinvolgimento degli utenti si potrà decidere sia il calendario che l'orario di svolgimento delle lezioni venendo incontro alle esigenze degli allievi stessi favorendo così la frequenza e la partecipazione.

Il corso sarà tenuto da docenti con comprovata esperienza pluriennale nel settore e valutati e qualificati attraverso le procedure previste dal sistema qualità del soggetto attuatore.

#### **B.9 Disseminazione e pubblicizzazione dei risultati del progetto (descrizione sintetica)**

Per la disseminazione e pubblicizzazione dei risultati del progetto verrà principalmente utilizzato il sito web del soggetto attuatore dove verranno pubblicati i risultati dei corsi erogati che quindi saranno visibili anche a potenziali ulteriori allievi. Anche tra la rete di soggetti, professionisti e imprese che il soggetto attuatore mantiene regolarmente, verranno pubblicizzati tramite mail i risultati raggiunti

#### **B.10 Eventuali aziende che hanno mostrato interesse al progetto, specificando denominazione, sede, settore di attività e natura dell'interesse**

## SEZIONE C

### RIFERIMENTO PROFESSIONALE DELL'OFFERTA FORMATIVA ED ATTESTAZIONE PREVISTA IN ESITO AL PERCORSO

#### C.1 Denominazione proposta del profilo professionale

Addetto qualificato pizzaiolo

#### C.2 Descrizione sintetica del profilo professionale

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 ed alla sua guarnizione, sino alla cottura e distribuzione al cliente.

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

#### C.3 Posizione univoca nella classificazione ISTAT CP 2011

5.2.2.1.0

#### C.4 Posizione/i nella classificazione ISTAT ATECO 2007

10.85.04 - produzione di pizza confezionata

56.10.11 - ristorazione con somministrazione

56.10.20 - ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto

#### C.5 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

Macro-processo di riferimento	Unità di Competenza
Definire Obiettivi e risorse	Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente autonoma
	Esercitare la professione di pizzaiolo
	Operare nel settore della ristorazione
Gestire il sistema cliente	nessuna
Produrre beni/erogare servizi	Preparare la pizza
Gestire i fattori produttivi	Monitorare le scorte della pizzeria
	Organizzare il posto di lavoro - Pizzeria
	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione
	Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive
	Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione

#### C.6 Tipo di attestazione obbligatoria prevista

Attestato di qualifica di cui è richiesto il rilascio alla Regione

#### C.7 Eventuali altre attestazioni di cui è previsto il rilascio (e indicazione delle relative modalità)

## C.8 Descrizione delle singole Unità di Competenza

Denominazione proposta della Unità di Competenza:	Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente autonoma
Macroprocesso di riferimento:	Definire Obiettivi e risorse
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	ESERCITARE UN'ATTIVITA' LAVORATIVA IN FORMA DIPENDENTE O AUTONOMA
Risultato atteso:	Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo
Conoscenze minime:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di diritto del lavoro con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato</li> <li>- Format tipo di contratto</li> <li>- Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori</li> <li>- Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo</li> <li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio</li> </ul>
Abilità minime:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale</li> <li>2. Verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta</li> <li>3. Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato</li> <li>4. Gestire le procedure necessarie all'avvio di un'attività professionale autonoma o parasubordinata</li> <li>5. Gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori per l'esercizio dell'attività in oggetto</li> </ol>
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	Esercitare la professione di pizzaiolo
Macroprocesso di riferimento:	Definire Obiettivi e risorse
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	Esercitare la professione di pizzaiolo
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	Operare nel settore della ristorazione
Macroprocesso di riferimento:	Definire Obiettivi e risorse

Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	Operare nel settore della ristorazione
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	Preparare la pizza
Macroprocesso di riferimento:	Produrre beni/erogare servizi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	Preparare la pizza
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	Monitorare le scorte della pizzeria
Macroprocesso di riferimento:	Gestire i fattori produttivi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	Monitorare le scorte della pizzeria
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	Organizzare il posto di lavoro - Pizzeria
Macroprocesso di riferimento:	Gestire i fattori produttivi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	Organizzare il posto di lavoro - Pizzeria
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione
Macroprocesso di riferimento:	Gestire i fattori produttivi



Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive
Macroprocesso di riferimento:	Gestire i fattori produttivi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione
Macroprocesso di riferimento:	Gestire i fattori produttivi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	

## SEZIONE D

### ARTICOLAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

#### D.1 Articolazione del percorso

Numero segmento/ UFC	Titolo Segmento/UFC	Denominazione della UC di riferimento	Costo UFC	Durata (ore)	di cui erogate in Fad
1	Segmento di accoglienza e messa a livello			2:00	0:00
2	Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente autonoma		6:00	0:00
3	L'attività professionale di addetto qualificato pizzaiolo	Esercitare la professione di pizzaiolo		5:00	0:00
4	Il settore della ristorazione	Operare nel settore della ristorazione		12:00	0:00
5	Preparare la pizza	Preparare la pizza		91:00	0:00
6	Gestione delle scorte	Monitorare le scorte della pizzeria		8:00	0:00
7	Organizzazione del lavoro in pizzeria	Organizzare il posto di lavoro - Pizzeria		8:00	0:00
8	Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione		12:00	0:00
9	Sicurezza sul luogo di lavoro	Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione		8:00	0:00
10	Valutazione della qualità dei servizi erogati	Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive		8:00	0:00
11	Stage			80:00	
Totale durata del percorso				240:00	0:00

**Ai fini dell'accesso all'esame di qualifica, lo stage è: obbligatorio**

#### D.2 Riconoscimento dei crediti formativi

Moduli/segmenti/UFC per i quali non è eventualmente previsto il riconoscimento dei crediti di frequenza e motivazione della proposta:	Sono esclusi dal riconoscimento di crediti di frequenza i seguenti segmenti/UFC: Segmento di accoglienza UFC 3 - Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza nel caso del possesso di qualifica afferente al CCNL settore Pubblici Esercizi UFC 4. UFC 5. UFC 6. UFC 7. UFC 10
---	---

### D.3 Caratteristiche dei singoli segmenti/UFC

Numero segmento/UFC:	1		
Titolo del segmento/UFC:	Segmento di accoglienza e messa a livello		
Denominazione della UC di riferimento:			
Obiettivo formativo:	Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza.		
Costo dell'UFC:			
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>		<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
Segmento di accoglienza e messa a livello		2:00	0:00
Totale durata segmento/UFC		2:00	0:00
Numero segmento/UFC:	2		
Titolo del segmento/UFC:	Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma		
Denominazione della UC di riferimento:	Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente autonoma		
Obiettivo formativo:	- Acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale ed a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato		
Costo dell'UFC:			
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>		<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
Modulo 2.1 "Lavorare in forma dipendente o autonoma"		6:00	0:00
Totale durata segmento/UFC		6:00	0:00
Numero segmento/UFC:	3		
Titolo del segmento/UFC:	L'attività professionale di addetto qualificato pizzaiolo		
Denominazione della UC di riferimento:	Esercitare la professione di pizzaiolo		
Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato pizzaiolo (CCNL di riferimento, principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività ristorativa in forma di impresa), al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto</li> <li>· Acquisire le conoscenze relative alle tipologie e caratteristiche del settore e delle figure professionali nell'ambito della ristorazione.</li> </ul>		
Costo dell'UFC:			
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>		<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
Modulo di inquadramento 3.1 "Principi e norme di esercizio dell'attività professionale di addetto qualificato pizzaiolo"		2:00	0:00
Modulo di inquadramento 3.2 "caratteristiche del settore e professioni"		3:00	0:00
Totale durata segmento/UFC		5:00	0:00
Numero segmento/UFC:	4		
Titolo del segmento/UFC:	Il settore della ristorazione		
Denominazione della UC di riferimento:	Operare nel settore della ristorazione		

Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche delle diverse tipologie e formule di ristorazione in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerte gastronomiche, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale applicabile al fine di avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività</li> <li>· Acquisire le conoscenze relative al funzionamento del sistema della ristorazione, elementi di analisi del mercato e principali tendenze evolutive del settore al fine di comprenderne caratteristiche, peculiarità e relazioni con gli altri settori</li> </ul>
----------------------	--

Costo dell'UFC:	
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>
Modulo di inquadramento 4.1 "Tipologie e caratteristiche delle diverse forme di ristorazione"	8:00
Modulo di inquadramento 4.2 "Le II mercato della ristorazione ed elementi di marketing territoriale".	4:00
Totale durata segmento/UFC	12:00

Numero segmento/UFC:	5
Titolo del segmento/UFC:	Preparare la pizza
Denominazione della UC di riferimento:	Preparare la pizza
Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire conoscenze di base di merceologia: ingredienti base per la preparazione della pizza.</li> <li>• Acquisire conoscenze di base di scienza dell'alimentazione necessarie per poter esercitare una professione nell'ambito della ristorazione.</li> <li>• Acquisire conoscenze relative al ricettario per la preparazione di pizze tradizionali e non.</li> <li>• Acquisire conoscenze di base per preparare pizze ed applicare indicatori di bontà e qualità degli ingredienti utilizzati.</li> <li>• Applicare le conoscenze teoriche al fine di acquisire la competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla.</li> </ul>

Costo dell'UFC:	
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>
Modulo 5.1 "Elementi di merceologia di settore"	6:00
Modulo 5.2 "introduzione alla conoscenza di tutti i tipi di lieviti"	10:00
Modulo 5.3 "Elementi di scienza dell'alimentazione "	6:00
Modulo 5.4 "Ricettario di base"	8:00
Modulo 5.5 "Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti"	4:00
Esercitazioni pratiche	57:00
Totale durata segmento/UFC	91:00

Numero segmento/UFC:	6
Titolo del segmento/UFC:	Gestione delle scorte
Denominazione della UC di riferimento:	Monitorare le scorte della pizzeria

Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze relative alla gestione delle scorte di generi alimentari, e normativa di settore (norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti) al fine di saper gestire e monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento stabilito e definire il fabbisogno di prodotti per la ristorazione.</li> <li>• Acquisire le conoscenze in materia di controllo della qualità di generi alimentari e dell'igiene del processo di ricevimento e stoccaggio degli stessi (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.).</li> </ul>
----------------------	---

Costo dell'UFC:	
-----------------	--

Contenuti e progressione delle attività	Durata (ore)	di cui in Fad
Modulo 6.1 "Gestione delle scorte e procedure di approvvigionamento"	4:00	0:00
Modulo 6.2 "Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari e dell'igiene del processo"	4:00	0:00
Totale durata segmento/UFC		0:00

Numero segmento/UFC:	7
----------------------	---

Titolo del segmento/UFC:	Organizzazione del lavoro in pizzeria
--------------------------	---------------------------------------

Denominazione della UC di riferimento:	Organizzare il posto di lavoro - Pizzeria
--	---

Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire ed applicare le conoscenze relative alla strumentazione della cucina: caratteristiche modalità di funzionamento ed uso, dispositivi di controllo e sicurezza.</li> <li>• Acquisire ed applicare le conoscenze relative all'organizzazione del posto mobile al fine di saperlo sistemare in modo funzionale alla realizzazione delle ricette da realizzare e saper definire la sequenza di operazioni da effettuare.</li> <li>• Acquisire ed applicare le conoscenze in materia di funzionamento di forni elettrici ed a legna, fornelli, griglie e relativi dispositivi di controllo e sicurezza, necessarie per l'esercizio della professione</li> </ul>
----------------------	--

Costo dell'UFC:	
-----------------	--

Contenuti e progressione delle attività	Durata (ore)	di cui in Fad
Modulo 7.1 "Strumenti, utensili ed attrezzature della cucina"	2:00	0:00
Modulo 7.2 "L'organizzazione del posto mobile di lavoro"	2:00	0:00
Modulo 7. "Tecnologie di funzionamento di forni elettrici ed a legna, fornelli, griglie e relativi dispositivi di controllo e sicurezza"	4:00	0:00
Totale durata segmento/UFC		0:00

Numero segmento/UFC:	8
----------------------	---

Titolo del segmento/UFC:	Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro
--------------------------	---

Denominazione della UC di riferimento:	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione
--	--

Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona.</li> <li>• Acquisire le conoscenze in materia di metodologie per l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.</li> </ul>
----------------------	---

Costo dell'UFC:	
-----------------	--

<b>Contenuti e progressione delle attività</b>		<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
Modulo 8.1 "Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari"		8:00	0:00
Modulo 8.2 "Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro"		4:00	0:00
Totale durata segmento/UFC		12:00	0:00
Numero segmento/UFC:	9		
Titolo del segmento/UFC:	Sicurezza sul luogo di lavoro		
Denominazione della UC di riferimento:	Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione		
Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità richieste</li> </ul>		
Costo dell'UFC:			
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>		<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
Modulo 9.1 "Fattori di rischio professionale ed ambientale"		8:00	0:00
Totale durata segmento/UFC		8:00	0:00
Numero segmento/UFC:	10		
Titolo del segmento/UFC:	Valutazione della qualità dei servizi erogati		
Denominazione della UC di riferimento:	Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive		
Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità di un servizio di ristorazione</li> <li>• Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti nelle unità precedenti, in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità dei servizi erogati.</li> </ul>		
Costo dell'UFC:			
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>		<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
Modulo 9.1 "Valutazione della qualità degli interventi erogati: aspetti di gestione e di valutazione della qualità nell'erogazione di un servizio".		4:00	0:00
Project work: Definizione di un sistema di valutazione		4:00	0:00
Totale durata segmento/UFC		8:00	0:00
Numero segmento/UFC:	11		
Titolo del segmento/UFC:	Stage		
Denominazione della UC di riferimento:			
Obiettivo formativo:	<p>Mettere in pratica in situazioni lavorative concrete le competenze acquisite durante il percorso formativo in aula.</p> <p>Consiste, inoltre, nell'arricchimento del processo di apprendimento professionale mediante la proposizione e risoluzione guidata di problematiche reali e nello sviluppo delle capacità di auto-formazione ed inserimento nello specifico contesto operativo.</p> <p>Gli obiettivi si possono quindi sintetizzare in questo elenco:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- completare l'acquisizione delle competenze avviata durante il percorso formativo di aula</li> <li>- applicare alla realtà aziendale le risorse cognitive fornite dalla parte di attività in aula</li> <li>- applicare una metodologia basata sull'apprendimento in situazioni</li> </ul>		

Costo dell'UFC:		
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
affiancamento ad un responsabile aziendale. Sviluppo di un progetto da concordare nell'ambito di riferimento e sotto la supervisione del responsabile aziendale	80:00	
Totale durata segmento/UFC	80:00	0:00

**D.4 Descrizione delle risorse dedicate alla eventuale realizzazione di attività in FaD**

--

## SEZIONE E

### PERSONALE E RISORSE PER LA REALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

#### E.1 Coordinatore

Nome e cognome:	Claudio Tinarelli
-----------------	-------------------

#### E.2 Tutor

Nome e cognome:	Maria Letizia Saleppico
-----------------	-------------------------

#### E.3 Personale docente

Nominativo	Profilo prof.le	Fascia	Titolo UFC	Ore
	Coordinatore corso	A	Segmento di accoglienza e messa a livello	2:00
	docente esperto in legislazione del lavoro	A/B	"Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"	6:00
	docente esperto in sicurezza sui luoghi di lavoro	B	Sicurezza sul luogo di lavoro	8:00
	Esperto di settore	A/B	L'attività professionale di addetto qualificato pizzaiolo	5:00
	Esperto di settore	A	Il settore della ristorazione	12:00
	Esperto nella produzione di pizza	A	Preparare la pizza	91:00
	Esperto di settore	A	Gestione delle scorte	8:00
	Esperto di settore	A	Organizzazione del lavoro in pizzeria	8:00
	Esperto in materia di igiene	A/B	Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	12:00
	Esperto di settore	A/B	Valutazione della qualità dei servizi erogati	8:00



**E.4 Locali, strumenti e attrezzature**

<b>N. aula</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Inserita nella domanda di accreditamento della sede operativa accreditata</b>	<b>N. postazioni di lavoro</b>
1	via G. Dottori, 85 06132 - Perugia - PG	Sì	15
2	Strada Bellocchio 3 - San Faustino 06129 - Perugia - PG	No	9

**E.5 Laboratori didattici che il Soggetto di impegna a rendere disponibili**

<b>N. laboratorio</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Inserita nella domanda di accreditamento della sede operativa accreditata</b>	<b>N. postazioni di lavoro</b>
1	Strada Bellocchio, 3 - San Faustino 06129 - Perugia - PG	No	9

**E.6 Aule, laboratori, altri locali per lo svolgimento dell'attività**

<b>Tipologia</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>N. di vani</b>	<b>Metri quadri</b>	<b>Tipo di disponibilità del locale</b>
	via G. Dottori, 85 06132 - Perugia - PG	2	45	Proprietà

## SEZIONE F

---

### PERIODI E ORARI DI SVOLGIMENTO DEL CORSO

(fornire le informazioni disponibili in merito alle modalità di svolgimento del corso, in termini di periodi durante l'anno, giorni e orari di frequenza, eventuale numero minimo di partecipanti necessari per l'avvio del corso ecc.)

E' previsto l'attivazione di più edizioni all'anno in base alle richieste pervenute.

Il calendario e gli orari saranno individuati in fase di attivazione del corso insieme agli allievi che frequenteranno il corso.

I corsi verranno attivati al raggiungimento di un numero minimo di allievi pari a 6.

## SEZIONE G

### COSTI PER LA FREQUENZA DELL'ATTIVITÀ FORMATIVA

(indicare il costo di iscrizione al corso, onnicomprensiva di tutte le attività previste)

La quota individuale di partecipazione al corso è di € 4.000,00. Lo stage non comporta oneri per gli allievi