



CP 238490 MAG

MAESTRI ARTIGIANI

DEL GELATO



DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

Percorso individualizzato rivolto a 12 candidati disoccupati, inoccupati, inattivi con rilascio di attestato di qualifica professionale di livello 4 EQF per "Maestri Artigiani del gelato", al fine di permettere ai partecipanti di inserirsi/reinserirsi nel mondo del lavoro.

Il corso ha avuto una durata pari a 900 ore, così articolato:
600 ORE di lezioni teorico/pratiche e laboratoriali (comprehensive di n. 30 ore di accompagnamento);
300 ORE di stage in aziende del settore.

AREE DI ATTIVITÀ CHE COMPONGONO LA FIGURA:

- 1) Allestimento e rifornimento del banco e del locale adibito alla vendita (UC 450)
- 2) Cura del processo di vendita (UC 451)
- 3) Gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti (UC 449)
- 4) Produzione di gelati (UC 2115)
- 5) Pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita (UC 452)
- 6) Realizzazione della gelatura (UC 2114)

RETE DI RELAZIONI

Vista la natura dell'avviso pubblico per la formazione territoriale sono stati molto rilevanti i rapporti instaurati con gli enti e le aziende che direttamente o indirettamente operano nel settore .

Sono stati soggetti sostenitori del progetto il Comune di Piombino, la Confcommercio - Associazione del Commercio Turismo e Servizi dell'Isola d'Elba, la Parchi Val di Cornia S.p.A, l'Associazione Albergatori dell'Isola d'Elba e Lavorint Spa.

RISULTATI OTTENUTI

In linea con quanto previsto in fase di progettazione, la classe ha raggiunto gli obiettivi formativi previsti.

Gli allievi (n. 3) che hanno portato a termine il corso, hanno superato l'esame di qualifica finale con buoni risultati.

Nel suo complesso il percorso ha portato a risultati più che soddisfacenti, grazie alla sinergia di Regione Toscana ed enti territoriali, che a vario titolo, hanno permesso il raggiungimento degli obiettivi prefissi.