



Regione Puglia



Corso di qualifica per "OPERATORE/OPERATRICE DELLA PRODUZIONE ARTIGIANALE DELLA PIZZA"  
PO FESR/FSE 2014-2020 – Asse VIII – Azione 8.4 – Avviso Pubblico n. 5/FSE/2018 Avviso Pubblico per progetti di formazione finalizzati all'acquisizione di qualifiche professionali regionali nei settori "prioritari" - pubblicato sul BURP n. 128 del 04/10/2018; graduatoria approvata con D.D. n. 638 del 06/06/2019 pubblicata sul B.U.R.P. n. 65 del 13/06/2019 – Cod. Pratica C88NH09

Cofinanziato da Unione Europea, Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, Regione Puglia)

## BANDO DI AMMISSIONE AL CORSO PER IL CONSEGUIMENTO DELLA QUALIFICA DI "PIZZAIOLO"

**Obiettivi:** Il Corso si propone di fornire ai corsisti: a) la qualifica professionale di Pizzaiolo, immediatamente spendibile nel mondo del lavoro; b) concrete possibilità occupazionali – *placement*; c) favorire l'auto-impiego, per i qualificati interessati, attraverso un opportuno percorso di accompagnamento alla creazione d'impresa.

**Sbocchi occupazionali:** Pizzerie, Panetterie e forni artigianali; Creazione di imprese nel settore.

**Destinatari:** n.18 GIOVANI in possesso delle seguenti caratteristiche:

- abbiano assolto al Diritto-Dovere all'istruzione e formazione o ne siano prosciolti,
- età non superiore a 36 anni compiuti alla data di iscrizione al corso,
- disoccupati/e o inattivi/e,
- che allo stato attuale non risulta iscritto/a ad alcun percorso formativo;
- residenti/e o domiciliati/e in un Comune della Regione Puglia,
- per i/le Candidati/e stranieri/e, buona conoscenza della lingua italiana e permesso di soggiorno.

**Durata del Corso:** n.900 ore, di cui: a) n.600 ore di formazione d'aula e di Laboratori di preparazione della pizza; b) n.140 ore di stage regionale; c) n.160 ore di stage extra-regionale.

**Attività Extracurricolari:** orientamento e bilancio delle competenze, attività di networking e mobilità interregionale attraverso il progetto "EXPLORIAMOCI"; Corso di abilitazione per la vendita e somministrazione di alimenti e bevande (SAB); attività di Accompagnamento al lavoro,

**Periodo di realizzazione previsto:** Il Corso avrà inizio nel mese di novembre 2019. Le attività d'aula si svolgeranno prevalentemente dal Lunedì al Venerdì nelle ore antimeridiane o pomeridiane.

### Sedi di svolgimento:

- Attività di aula e di Laboratorio: sede I.R.F.I.P. – Pietramontecorvino (FG)
- Stage regionale: pizzerie della Provincia di Foggia
- Stage extra-regionale: pizzerie con sede in Rimini (RN)
- Corso di abilitazione per la vendita e somministrazione di alimenti e bevande (SAB): sede Confesercenti Foggia.

### Caratteristiche del Corso:

La frequenza del Corso è obbligatoria e gratuita in tutte le sue attività e fasi didattiche. Ai corsisti saranno forniti gratuitamente il materiale didattico e le dispense; inoltre saranno rimborsate le spese di viaggio sostenute con mezzi pubblici. Agli allievi che frequenteranno il Corso e supereranno l'esame finale verrà rilasciato l'Attestato di qualifica di Operatore/Operatrice della produzione artigianale della pizza. Inoltre agli allievi verrà data la possibilità di conseguire il Certificato per la sicurezza alimentare (art.4 L.R. n.22 del 24.07.07 e s.m.i.) e l'abilitazione per la vendita e somministrazione di alimenti e bevande (SAB). Per favorire la frequenza al corso è previsto il servizio di accoglienza per i figli, di età compresa fra i 3 e i 12



I.R.F.I.P.

Istituto Religioso di Formazione ed Istruzione Professionale

CODICE FISCALE: 94061390715

P. IVA: 03826230710

SEDE LEGALE: VIA ARCO DUCALE SN – 71038 PIETRAMONTECORVINO (FG)

TELEFONO/FAX: 0881/519161 0881/518133

E-MAIL: [info@irfip.it](mailto:info@irfip.it)

WEB: [www.irfip.it](http://www.irfip.it)



CERTIFICATO  
N. IT10/0440



Regione Puglia



Il futuro alla portata di tutti

Corso di qualifica per "OPERATORE/OPERATRICE DELLA PRODUZIONE ARTIGIANALE DELLA PIZZA"  
PO FESR/FSE 2014-2020 – Asse VIII – Azione 8.4 – Avviso Pubblico n. 5/FSE/2018 Avviso Pubblico per progetti di formazione finalizzati all'acquisizione di qualifiche professionali regionali nei settori "prioritari" - pubblicato sul BURP n. 128 del 04/10/2018; graduatoria approvata con D.D. n. 638 del 06/06/2019 pubblicata sul B.U.R.P. n. 65 del 13/06/2019 – Cod. Pratica C88NH09

Cofinanziato da Unione Europea, Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, Regione Puglia)

anni, dei genitori in formazione.

**Presentazione della domanda:** La domanda di ammissione alla selezione dovrà essere redatta sul modulo disponibile presso la segreteria dell'I.R.F.I.P. in Via Arco Ducale snc – 71038 Pietramontecorvino (FG) e pubblicato sul sito [www.irfip.it](http://www.irfip.it).

La domanda, in originale, compilata in ogni sua parte e sottoscritta, corredata dalla:

- a) copia documento di identità in corso di validità;
- b) copia del codice fiscale;
- c) DID (Dichiarazione di immediata Disponibilità) sottoscritta presso il Centro per l'Impiego (solo per chi è disoccupato/o);
- d) copia del congedo militare o altra attestazione (solo per i militari volontari congedati o congedanti);
- e) copia del permesso di soggiorno, se cittadino/a non comunitario/a;
- f) documentazione che attesti l'assolvimento del diritto/dovere all'istruzione e alla formazione (es.: attestazione della scuola dell'obbligo/o attestato di qualifica professionale almeno triennale);

Stante l'urgenza, dovrà pervenire, pena l'esclusione, in busta chiusa, riportante l'indicazione del mittente e la dicitura "Contiene domanda di partecipazione alla selezione per l'ammissione al Corso Pizzaiolo – Cod. Pratica C88NH09", alla segreteria dell'I.R.F.I.P., a partire dal 19 settembre 2019 ed entro e non oltre le ore 14:00 dell'11 ottobre 2019, secondo una delle seguenti modalità:

- 1) Raccomandata A/R con avviso di ricevimento, da inviare presso la sede dell'I.R.F.I.P., in Via Arco Ducale snc – 71038 Pietramontecorvino (FG). A tal fine non fa fede il timbro e data dell'ufficio postale di spedizione, pertanto saranno escluse le domande di partecipazione che, pur spedite a mezzo raccomandata A.R., non pervengano entro il termine suindicato;
- 2) Posta elettronica certificata (PEC), da inoltrare all'indirizzo Pec: [irfip@pec.it](mailto:irfip@pec.it) specificando all'oggetto "Corso Pizzaiolo – Cod. Pratica C88NH09 -DOMANDA-(nome/cognome)". Si precisa che la validità legale di tale invio equiparato ad una raccomandata A/R, così come stabilito dalla normativa vigente DPR n.68 dell'11.02.2005, è subordinata all'utilizzo da parte del candidato di personale casella di posta elettronica certificata (PEC). Non sarà ritenuto valido l'invio da casella di posta elettronica semplice/ordinaria anche se indirizzata alla PEC indicata. La domanda, debitamente sottoscritta, gli allegati e la fotocopia di documento valido d'identità dovranno essere inviati in formato PDF;
- 3) A mano, da consegnare presso la segreteria dell'I.R.F.I.P., in Via Arco Ducale snc – 71038 Pietramontecorvino (FG), aperta dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,00 nei giorni non festivi.

**Selezione:** La selezione sarà effettuata solo nel caso in cui i candidati iscritti e in possesso dei requisiti richiesti risultassero in numero superiore a 18 e prevede:

- 1) Test motivazionale-attitudinale e di cultura generale. La prova è costituita da un questionario con n.30 domande a risposta chiusa.

Valutazione della prova scritta:

- ad ogni risposta esatta sarà attribuito 1 punto;
- ad ogni risposta sbagliata sarà attribuito punteggio pari a meno 0,5;
- ad ogni risposta non data, sarà attribuito punteggio nullo pari a zero;
- non sono ammesse correzioni che comunque verranno valutate quali risposte errate e sarà attribuito punteggio pari a meno 0,5.

Saranno assegnati max punti 30 per la prova scritta.

Per i cittadini stranieri è previsto, prima della prova scritta, anche il test di italiano (è richiesta, pena la non ammissione alla selezione, la conoscenza della lingua italiana livello A2).



**I.R.F.I.P.**

**Istituto Religioso di Formazione ed Istruzione Professionale**

CODICE FISCALE: 94061390715

P. IVA: 03826230710

SEDE LEGALE: VIA ARCO DUCALE SN – 71038 PIETRAMONTECORVINO (FG)

TELEFONO/FAX: 0881/519161 0881/518133

E-MAIL: [info@irfip.it](mailto:info@irfip.it)

WEB: [www.irfip.it](http://www.irfip.it)





Regione Puglia



Corso di qualifica per "OPERATORE/OPERATRICE DELLA PRODUZIONE ARTIGIANALE DELLA PIZZA"  
PO FESR/FSE 2014-2020 – Asse VIII – Azione 8.4 – Avviso Pubblico n. 5/FSE/2018 Avviso Pubblico per progetti di formazione finalizzati all'acquisizione di qualifiche professionali regionali nei settori "prioritari" - pubblicato sul BURP n. 128 del 04/10/2018; graduatoria approvata con D.D. n. 638 del 06/06/2019 pubblicata sul B.U.R.P. n. 65 del 13/06/2019 – Cod. Pratica C88NH09

Cofinanziato da Unione Europea, Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, Regione Puglia)

2) Colloquio individuale, che avrà come fine la valutazione delle caratteristiche personali del candidato, della motivazione alla partecipazione al Corso e l'attitudine alla professione.

Saranno assegnati punti 30 per il colloquio.

Saranno ammessi/e alla prova orale i/le candidati/e che risulteranno dalla 1<sup>a</sup> alla 80<sup>a</sup> posizione nella graduatoria parziale in esito alla valutazione della prova scritta. In caso di ex aequo sull'ultima posizione utile per l'ammissione saranno ammessi/e tutti coloro che avranno conseguito il medesimo punteggio in tale ultima posizione.

La graduatoria finale si comporrà sommando le votazioni della prova scritta e della prova orale. I primi 18 candidati della graduatoria finale saranno ammessi al Corso.

Il luogo, le date e gli orari delle prove delle selezioni – scritti e orali – saranno pubblicate esclusivamente sul sito internet [www.irfip.it](http://www.irfip.it), e all'albo pretorio dell'Ente con valore di unica notifica ai/alle Candidati/e a tutti gli effetti senza alcuna altra forma di comunicazione.

L'I.R.F.I.P. si riserva di organizzare nella medesima giornata, ovvero in più giorni, più sessioni delle prove scritte sulla base del numero dei/delle Candidati/e.

Tutti/e i/le Candidati/e dovranno presentarsi puntuali e muniti di un documento valido di identità, in mancanza NON saranno ammessi/e alle prove.

Il 15% dei posti disponibili, per effetto della nota AOO\_137/0005837 del 25.02.2019 della Regione Puglia – Dipartimento Sviluppo Economico, Innovazione, Istruzione, Formazione e Lavoro – Sezione Formazione Professionale, sono riservati a favore di eventuali militari volontari congedati o congedanti in possesso dei requisiti previsti nel presente bando e che risultino idonei alle selezioni.

**Informazioni:** Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito [www.irfip.it](http://www.irfip.it) o possono essere richieste presso: I.R.F.I.P.: Via Arco Ducale snc – 71038 Pietramontecorvino; Tel/Fax. 0881/519161 – 518133; e-mail [info@irfip.it](mailto:info@irfip.it)

**Pietramontecorvino, li 19 settembre 2019**

**Il responsabile Unico di Procedimento**

**Dott. Arturo A. Trotta**

**Il Legale Rappresentante dell'I.R.F.I.P.**

**Sac. Raffaele Antonacci**



**I.R.F.I.P.**

**Istituto Religioso di Formazione ed Istruzione Professionale**

**CODICE FISCALE:** 94061390715

**P. IVA:** 03826230710

**SEDE LEGALE:** VIA ARCO DUCALE SN – 71038 PIETRAMONTECORVINO (FG)

**TELEFONO/FAX:** 0881/519161 0881/518133

**E-MAIL:** [info@irfip.it](mailto:info@irfip.it)

**WEB:** [www.irfip.it](http://www.irfip.it)



CERTIFICATO  
N. IT10/0440