

Il Raggruppamento Temporaneo d'Imprese (R.T.I.)
formato dall'Agenzia Agorà Società Cooperativa Sociale
e ASSEL - Assistenza e Lavoro Cooperativa Sociale
propone ai beneficiari dei Progetti SAI i seguenti

CORSI DI FORMAZIONE



CUCINA

Il corso è rivolto a tutti coloro che vogliono lavorare in cucina affiancando lo Chef nella definizione delle ricette e del menu e nella preparazione dei piatti più complessi e prevede la realizzazione di un percorso di lavoro con lezioni pratiche e teoriche e con degustazioni dei piatti prodotti. L'allievo al termine del corso sarà in grado di occuparsi sia della preparazione che della presentazione dei piatti. Le ore di lezione saranno svolte presso un laboratorio di cucina.

Titolo in uscita: attestato di frequenza
Durata corso: n. 20 ore



PASTICCERIA

Il corso è aperto a tutti coloro che abbiano una buona predisposizione alla pasticceria, che vogliono conoscere e approfondire le tecniche professionali del mestiere di pasticciere, affrontando i temi più importanti della conoscenza dolciaria attraverso la preparazione pratica di dolci e prodotti da forno ad un livello professionale ed esaltando la predisposizione creativa di ciascun partecipante. Le ore di lezione saranno svolte presso un laboratorio di cucina.

Titolo in uscita: attestato di frequenza
Durata corso: n. 20 ore



CAKE DESIGN

Il corso è aperto a tutti coloro che vogliono accostarsi al creativo e colorato mondo del Cake Design e per scoprire, sotto una guida esperta, le tecniche e i segreti dell'arte di decorare dolci e torte in modo originale e fantasioso. Obiettivi del corso di cake design sono: conoscere i materiali e gli strumenti di lavoro e le tecniche di lavorazione e colorazione della pasta di zucchero; saper individuare gli impasti più adatti e conoscere tecniche, metodi e varianti del processo di copertura e di decorazione dei dolci.

Titolo in uscita: attestato di frequenza
Durata corso: n. 8 ore



PIZZAIOLO

Il corso di formazione si rivolge a coloro che vogliono acquisire le competenze teorico-pratiche e tecniche per poter intraprendere una carriera professionale da pizzaiolo, figura sempre più richiesta in Italia e all'Estero. Il percorso è ideato per favorire l'incontro tra allievi e mondo del lavoro. Le esercitazioni pratiche saranno svolte presso pizzerie presenti nei luoghi di attuazione dei progetti SAI (Campobasso, Sant'Elia a Pianisi e Jelsi).

Titolo in uscita: attestato di frequenza
Durata corso: n. 90 ore



PITTURA

Il corso permetterà di acquisire gli elementi di base del disegno e della pittura, al fine di fornire gli strumenti per la realizzazione di un dipinto su tela. Al termine del corso formativo l'allievo sarà in grado di rappresentare oggetti/soggetti su tela e di dipingere utilizzando i colori acrilici.

Titolo in uscita: attestato di frequenza
Durata corso: n. 50 ore



GIARDINIERE

Il corso è indirizzato a coloro che vogliono acquisire conoscenze nella gestione delle aree verdi e nella costruzione e manutenzione di sentieri, muretti, recinzioni. Il corso permetterà di apprendere le caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche di piante e terreni, conoscere e curarne le patologie, padroneggiare le tecniche botaniche e gli strumenti di lavoro, conoscere le norme sulla sicurezza e il rapporto tra clima, terreni e vegetazione.

Titolo in uscita: attestato di frequenza
Durata corso: n. 200 ore



STUCCATORE/ DECORATORE/ IMBIANCHINO

Il corso si propone di fornire conoscenze e nozioni necessarie per l'acquisizione di competenze settoriali a supporto di interventi conservativi e di manutenzione degli edifici e delle opere murarie, con il coordinamento e la supervisione del tecnico o esperto di riferimento. In particolare il corso si rivolge a tutti coloro che vogliono imparare le tecniche di tinteggiatura e la stuccatura di muri interni ed esterni.

Titolo in uscita: attestato di frequenza
Durata corso: n. 40 ore



HACCP

Il corso HACCP sull'Igiene Alimentare per gli Addetti e i Responsabili dell'Autocontrollo nelle attività alimentari è obbligatorio per tutti i professionisti impiegati nel settore alimentare, i quali si dividono in tre categorie:

-Addetti che non manipolano alimenti (camerieri, magazzinieri, promoter, lavapiatti, ecc.)
-Addetti che manipolano alimenti (cuochi, barman, pizzaioli, pasticceri, ecc.)
-Responsabili dell'Industria Alimentare (titolari o responsabili di aziende alimentari).

Il corso è rivolto a coloro che vorrebbero trovare un'occupazione nel settore alimentare.
Titolo in uscita: certificato HACCP



BLS

Il corso Basic Life Support and Defibrillation (BLS) insegna a soccorrere i soggetti colpiti da attacco cardiaco mediante la rianimazione cardiopolmonare e la defibrillazione. Il corso è rivolto a coloro che aspirano a lavorare a contatto con il pubblico, in modo da poter intervenire in situazioni di emergenza e salvare vite umane.

Titolo in uscita: attestato BLS



I corsi saranno svolti presso Organismi di Formazione
Professionale accreditati dalla Regione Molise

Si prega di comunicare l'adesione entro il **15/10/2021** ai
seguenti indirizzi e-mail:

Progetto SAI del Comune di Jelsi:

progettosai.jelsi.cb@gruppoawa.it

Progetto SAI del Comune di Campobasso "INTEGRA(mo)NDO":

campobasso.sprar.ord@gmail.com

Progetto SAI dell'Ambito Territoriale Sociale di Campobasso
"KARIBU":

ambitocampobasso.ord@gruppoawa.it

Progetto SAI del Comune di Sant'Elia a Pianisi:

santeliaapianisi.ord@virgilio.it