

Operazione Rif. PA 2024-23405/RER

Approvata con D.G.R. n. 168/2025 del 10/02/2025

Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

“Percorsi di formazione permanente per l’occupabilità e l’adattabilità – Ambito territoriale Bologna”

Progetto 39 edizione 3

PRODUZIONE DELLA PASTA FRESCA

Contenuti del percorso

Macchinari, strumenti e procedure per la pulitura e la preparazione dei prodotti e dei semi-lavorati finiti - principali tecnologie e attrezzature e loro utilizzo - procedure per mantenere l’ordine e l’igiene della cucina e delle relative attrezzature secondo gli standard di sanificazione e igienizzazione previsti dalla normativa in vigore - principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP - norme igienico-sanitarie - comportamenti adeguati per lavorare in sicurezza - L’impasto - Metodi e tecniche di preparazione. Preparazione di diverse tipologie di pasta fresca, semplice o ripiena - Strumenti e attrezzature

Durata - 48 Ore

Destinatari:

- Persone con disabilità in cerca di lavoro iscritte al Collocamento mirato secondo quanto previsto dalla Legge n. 68/1999;
- Persone con disabilità ai sensi della Legge n. 68/1999 occupate nonché persone con disabilità acquisita in costanza di rapporto di lavoro.

I partecipanti alle attività finanziate dovranno essere residenti o domiciliati in regione Emilia-Romagna in data antecedente l’iscrizione alle attività (minimo 6 – massimo 14 partecipanti).

Indennità di partecipazione: Il percorso è gratuito, inoltre, si specifica che è **previsto il riconoscimento dell’indennità di frequenza nella misura di euro 3,72 per ora frequentata** fino ad un massimo di euro 495,80 mensili

Attività di sostegno nei contesti formativi: In caso di necessità e a seconda del fabbisogno dei partecipanti, potranno essere attivati servizi di tutoraggio personalizzato, nonché altri servizi e misure individualizzate, ivi compresa, ad esempio, la mediazione linguistica individuale e/o la Lingua Italiana dei Segni

Periodo di svolgimento: Gennaio 2026 – Febbraio 2026. Il corso verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti.

Attestato rilasciato – Frequenza

Soggetti attuatori: **Titolare dell’Operazione:** A.E.C.A., Associazione Emiliano–Romagnola di Centri Autonomi di formazione professionale; **Soggetto attuatore:** OPIMM

Sede di svolgimento: via del Carrozzaio, 7 – BOLOGNA (autobus 14B – 14C – 55)

Articolazione oraria: il percorso si svolgerà nei giorni di lunedì e mercoledì dalle 9.30 alle 14.30

Informazioni e iscrizione: Elisabetta Bernardini ebernardini@opimm.it
Camilla Schiaroli cschiaroli@opimm.it