

Qui Siena

Per i parrucchieri dipendenti arriva un corso per diventare liberi professionisti

SIENA Il Cefoart di Siena - ente bilaterale di Cna, Confartigianato e sindacati Cgil, Cisl, Uil senesi - propone un percorso abilitante all'esercizio in forma autonoma di acconciatore (come previsto dalla legge 174 del 2005) per chi già lavora o ha lavorato presso parrucchieri. Grazie a 150 ore di corso a pagamento (riconosciuto ai sensi della legge regionale 32 del 2002 dalla Provincia di Siena in attuazione del Piano di intervento della formazione professionale), rivolto a massimo 10 allievi, è possibile diventare libero professionista e operare autonomamente. Ci si può iscrivere entro il 20 novembre, dato che il corso comincerà il mese successivo per concludersi a ottobre 2016. Durante le lezioni gli allievi acquisiranno le seguenti competenze di base e tecnico-professionali: sicurezza nei luoghi di lavoro, primo soccorso, elementi di marketing, gestione contabile e fiscale, informatica, tecniche di comunicazione e gestione del personale, norme e regolamenti dell'esercizio professionale. Per iscriversi a questo corso, è necessario aver svolto attività lavorativa qualificata per almeno tre anni (nell'arco di cinque) presso un'impresa di acconciatura oppure aver svolto attività lavorativa qualificata di un anno (nell'arco di due) in un'impresa di

acconciatore preceduta da un rapporto di apprendistato. Per conoscere meglio i requisiti d'accesso, i documenti da presentare, il programma e i costi (per gli associati a Cna, Confartigianato, Cgil, Cisl e Uil è previsto uno sconto) è possibile visitare il sito internet www.cefart.it oppure telefonare allo 0577 530142. Le domande di iscrizione vanno consegnate a Cefoart (via delle Arti 4, Siena) a mano o per posta raccomandata a/r (non farà fede il timbro postale) entro il 20 novembre prossimo. Periodicamente si aprono importanti opportunità per coloro che vogliono stabilizzarsi nel mondo del lavoro ed in particolare nella libera professione,

imprenditoria o artigianato. L'ultima opzione in ordine di tempo si chiama "Start Up Giovani" ed è stata realizzata dalla Regione Toscana in collaborazione anche con la Cna e altre associazioni. Oggetto è il credito ed i finanziamenti in generale. Per maggiori informazioni contattare l'ufficio credito Cna Siena alla mail cnacredito@cna-siena.it oppure telefonicamente allo 0577 260.625-6. E' anche possibile recarsi in uno degli uffici Cna Siena e chiedere informazioni citando il bando oggetto di questa notizia. In ogni caso gli uffici credito Cna Siena danno informazioni su tutte le possibilità anche non appartenenti a bandi aperti.



Qui Arezzo

Corso di Confesercenti per raggiungere una professionalità specifica nel settore della ristorazione

Pasticceri, barman e cuochi trenta ore per la ricetta giusta

AREZZO - A scuola per diventare pasticceri, barman e cuochi. In Confesercenti parte la stagione formativa. Trenta ore di lezione per professionalizzarsi ed affacciarsi nel mondo del lavoro con qualifiche spendibili per chi è a caccia di una occupazione. "I percorsi formativi - spiega Chiara Crociani (foto) responsabile dell'agenzia di formazione Cescot - sono rivolti a coloro che, a vario titolo, sono interessati a implementare le loro conoscenze tecnico-professionali al fine di raggiungere una professionalità specifica nel settore ristorativo. Tra i destinatari, amatori, professionisti alle prime armi e figure già esperte alla ricerca di perfezionamento".

Nelle aule di Confesercenti quali sono i corsi formativi?

"Stiamo organizzando corsi di formazioni di pasticceria, di barman I livello, di barman II livello, di cucina professionale e di cucina senza glutine".

Cosa prevede il percorso formativo per pasticciare?

"Ha l'obiettivo di implementare le competenze settoriali dei partecipanti trasmettendo loro le tecniche relative alla preparazione e somministrazione di una vasta gamma di prodotti di pasticceria da proporre alla clientela. I corsisti impareranno a conoscere e saper lavorare correttamente le materie prime della pasticceria per l'ottenimento di prodotti dolciari di vario tipo".

Cosa si impara al corso per barman di I livello?

"Ampio il ventaglio formativo che spazia dalla conoscenza della 'cassetta degli attrezzi' di un barman, allo studio delle tipologie di locali e delle diverse tecniche di servizio, compreso l'accoglienza del cliente con una particolare attenzione all'accoglienza in lingua del cliente straniero oltre allo studio e alla sperimentazione dei principali prodotti da bar. L'obiettivo del percorso formativo è la formazione di una figura professionale complessa che possa gestire efficacemente un



reparto bar offrendo prodotti di qualità, del territorio".

E per chi ha già le basi di preparazione dei cocktail qual è la fase avanzata?

"Obiettivi formativi del corso di formazione per barman di II livello sono la conoscenza e la corretta applicazione dei trend bar 2015 del reparto bar con

un'attenzione particolare sull'utilizzo delle nuove strumentazioni di settore; lo studio dei preparati naturali e delle materie prime necessarie per l'ottenimento del prodotto; lo studio dei preparati nutrizionali e vegani con l'analisi delle tecniche di lavorazione e delle procedure di somministrazione; lo studio e la sperimentazione delle nuove

tecniche di preparazione e somministrazione di preparati d bar: Mixology, Flair e Fast Cocktail".

Lezioni anche per chi aspira a diventare cuoco?

"Il corso di cucina professionale insegna a saper utilizzare i principali strumenti e le principali attrezzature da cucina. Le lezioni serviranno a conoscere come miscelare correttamente gli ingredienti utili per la realizzazione dei fondi di cottura. La parte centrale del corso servirà ad imparare come preparare, cuocere ed impiattare a regola d'arte gli antipasti, i primi e i secondi piatti. La parte conclusiva del corso sarà dedicata allo studio della pasticceria".

E addirittura in Confesercenti sarà possibile formarsi sulla cucina senza glutine?

"Esattamente. Per i professionisti e i loro collaboratori, riserviamo l'opportunità di apprendere le competenze tecnico-professionali relative alla preparazione ed alla somministrazione di una vasta gamma di pietanze senza glutine da proporre al consumatore celiaco. Lezioni preziose per conoscere la celiachia e la legislazione di settore per valutare correttamente il fenomeno, essere in grado di leggere correttamente le etichette delle materie prime utilizzate ed essere in grado di rispettare la normativa italiana ed europea in materia di senza glutine. Alla teoria seguirà la pratica. I corsisti alla fine saranno in grado di lavorare correttamente le materie prime e miscelarle nelle corrette dosi e proporzioni, per poi riuscire a cucinare correttamente le pietanze prodotte salvaguardando le proprietà nutrizionali ed organolettiche dei cibi".

Per ulteriori info: <http://www.confesercenti.ar.it/i-nostri-corsi> oppure attraverso la pagina facebook <https://www.facebook.com/cescotarezzo>.agenziaformativa o direttamente negli uffici di via Fiorentina 240, telefono: 0575.984312

Alessandro Bindi

Qui Arezzo

Impasto, cottura e farcitura

Pizza napoletana a regola d'arte Ecco i segreti di tutte le varietà



AREZZO (ale. bin.) - A lezione per imparare i segreti della pizza. In Confesercenti sono aperte le iscrizioni anche al corso di pizzaiolo.

Tra gli obiettivi formativi ci sono quelli relativi alla conoscenza delle principali tipologie di farine e di lievito utili per l'ottenimento di impasti alimentari. Inoltre per i corsisti sarà possibile acquisire le necessarie competenze utili al corretto utilizzo degli strumenti del settore.

I cosiddetti segreti dell'arte del saper fare che da sempre accompagnano i pizzaioli nel loro lavoro.

"Sui banchi dell'agenzia formativa Cescot - spiega Chiara Crociani - saranno affrontate le tematiche riconducibili all'essere in grado di preparare, stendere e cuocere a regola d'arte varie tipologie di pizza: i finger food, le pizzette, pizzette sfoglia, rotolini e ventagli, la pizza al metro, le pizze ripiene, le varietà di pizza bianca e la pizza fritta".

"Le abilità riconducibili a questa parte di percorso saranno - puntualizza Crociani - quelle di far apprendere come miscelare nelle giuste proporzioni gli ingredienti per l'ottenimento dell'impasto alimentare, stendere correttamente il preparato ottenuto, preparare correttamente i condimenti e gestire correttamente i tempi e le temperature di cottura della pizza". Infine l'ultima fase del percorso formativo di 30 ore, consentirà al neo pizzaiolo di poter essere in grado di realizzare correttamente e cuocere a regola d'arte un impasto per pizza napoletana".

Per info Agenzia Cescot di Confesercenti in via Fiorentina 240 ad Arezzo.