

Qui **Siena**

Giovani e aziende si incontrano all'Università di Siena durante la Career week

SIENA - Lavoro, opportunità professionali, formazione e imprenditorialità sono i temi sotto i riflettori questa settimana all'Università di Siena: è stata presentata alla stampa ieri mattina, nella sala consiliare del palazzo del Rettorato, la "Career week", iniziativa di orientamento al lavoro organizzata dal Placement Office - Career Service dell'Ateneo, che culminerà giovedì 13 ottobre con l'edizione 2016 del Career Day & International Careers. Quattro intere giornate, iniziate lunedì 10 ottobre con l'open day dedicato all'offerta formativa postlaurea, e pensate per fornire agli studenti e ai neolaureati un'ampia panoramica sulle opportunità e gli sbocchi professionali al termine dei vari percorsi di studio, con tanti

momenti informativi di orientamento e di preparazione agli incontri con le aziende.

La Career week è proseguita ieri in Rettorato con le sessioni di coaching "Preparati al Career Day" e la simulazione dei colloqui di lavoro, insieme alla consulenza su come redigere un curriculum efficace. Giornata densa oggi, con un workshop sull'autoimprenditorialità nell'aula magna storica del Rettorato curato dal Liaison Office, e numerose presentazioni aziendali in diverse sedi dell'Ateneo, per dar modo ai giovani di conoscere i profili professionali e le competenze ricercate e affrontare con maggiore consapevolezza l'eventuale colloquio conoscitivo allo stand il giorno successivo. Nel pomerig-

gio sarà presentato dall'associazione USiena Alunni il programma di mentoring, e nell'atmosfera informale di un aperitivo, sarà possibile incontrare alcuni laureati dell'Ateneo per prendere spunto dalle loro esperienze professionali e chiedere consigli.

Studenti e laureati di tutti i corsi di studio arriveranno così, domani, preparati per affrontare al meglio le opportunità del vero e proprio Career Day, quando negli stand allestiti in tutti i piani del palazzo del Rettorato potranno incontrare direttamente i responsabili risorse umane delle aziende per avere informazioni, consegnare il proprio curriculum, sostenere colloqui individuali, raccogliere suggerimenti relativi al proprio percorso di carriera e

ai profili professionali richiesti.

Sono oltre 60 le aziende nazionali e internazionali presenti quest'anno all'Università di Siena per il Career Day, insieme a enti e istituzioni del territorio, un numero che testimonia la crescita e l'apprezzamento negli anni della manifestazione organizzata e curata La Career week è l'occasione per il lancio del corso di formazione "Soft Skills, Strong Future", nato dalla collaborazione con Confindustria Toscana Sud. Il corso partirà il 20 ottobre al Santa Chiara Lab, prevede 6 giornate formative erogate a cura di aziende del territorio di Arezzo, Grosseto e Siena, incentrate sulle competenze trasversali e rivolte a giovani laureandi e imprenditori.



Qui **Arezzo**

C'è tempo fino al 28 ottobre per iscriversi: lezioni tecniche e pratiche più uno stage. Certificati rilasciati dalla Regione

Cuoco, pasticciere e fornaio: ecco i corsi di qualifica professionale in Confesercenti

AREZZO - A scuola per diventare cuoco, pasticciere e fornaio. Corsi di qualifica professionale in Confesercenti per acquisire competenze spendibili nel mercato del lavoro e trovare un'occupazione. C'è tempo fino al 28 di ottobre per iscriversi ai corsi professionalizzanti di "cuoco" e di "addetto alla pasticceria ed alla panificazione". Un corso di formazione, quello organizzato dall'Agenzia Formativa Cescot di Confesercenti, all'interno delle aule di via Fiorentina che si allargherà anche all'interno delle aziende. Oltre alle lezioni tecniche e pratiche infatti fondamentali saranno le ore dedicate allo stage. Un percorso impegnativo ma utile ad acquisire i certificati di competenze rilasciati dalla Regione. Sono 110 le ore di lezione da frequentare per diventare cuoco di cui 50 ore di stage; 220 ore invece (di cui 100 ore di stage) per gli aspiranti addetti alla pasticceria ed alla panificazione. "Quello del cuoco - ricorda il direttore dell'Agenzia Formativa Chiara Crociani (nella foto) - è una professione intramontabile. Un mestiere per il quale c'è bisogno di professionalità e di acquisire le necessarie competenze. Opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Si occupa di acquistare, ricevere e controllare



la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, a supporto delle attività della cucina, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. Predisporre ed elabora il menù". E sono proprio questi gli obiettivi del corso di formazione di Confesercenti. "I contenuti del percorso - aggiunge Crociani - variano dai criteri e tecniche di menù per predi-

sporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda alle disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi. In aula si tratterà degli elementi di dietetica e principi nutritivi alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche; le modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi. Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari, le principali tecniche di preparazione dei piatti, i principi, gli scopi e l'applicazione del sistema Haccp completano l'offerta normativa".

E sui banchi dell'aspirante addetto alla pasticceria e alla panificazione per poter acquisire il certificato di competenze regionale sarà necessario frequentare 220 ore di cui 100 ore di stage. "L'addetto alla pasticceria ed alla panificazione - dice Chiara Crociani - si occupa dell'intero processo di produzione (dal reperimento materie prime al prodotto confezionato), applicando le tecniche più appropriate per la preparazione di paste di base, dolci elaborati, prodotti panari e prodotti sostituti-

vi del pane; si occupa direttamente del servizio di vendita al cliente collaborando alla gestione della merce, all'allestimento del banco vendita e/o della vetrina per la promozione e la diffusione dei prodotti". Ed ecco i contenuti del percorso: Caratteristiche e funzionamento degli strumenti di pesatura e degli strumenti per fermentazione e panificazione; Caratteristiche e funzionamento delle macchine impastatrici e degli utensili di lavorazione, delle attrezzature e degli strumenti per la trasformazione delle materie prime e per la cottura degli impasti; Normativa igienico-sanitaria, procedura di autocontrollo Haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro; tecniche di modellatura dei prodotti di panificazione a mano o con l'ausilio di stampi per valorizzare la presentazione dei prodotti; Tipologie e tecniche di preparazione e cottura dei prodotti di pasticceria e forno.

Per info e iscrizioni: Cescot Arezzo in Via Fiorentina, 240 - Tel. 0575/984312 - Fax 0575/383291. Email: cescot.arezzo@confesercenti.ar.it; sito web: www.confesercenti.ar.it/i-nostri-corsi/. Facebook: www.facebook.com/cescotarezzo.agenziaformativa.

Alessandro Bindi

Addetto a lavorazione e commercializzazione

Diventare macellai: 900 ore di studio divise tra aula e stage Scadenza 25 novembre

AREZZO - (ale. bin.) Un anno di studi in macelleria. 900 ore di lezione per la qualifica professionale che apre la porta al lavoro tra le celle frigorifere e il banco della salumeria, tra carni e insaccati. Confesercenti, con l'avvio della stagione formativa offre anche la possibilità di diventare macellaio attraverso il corso di formazione riservato all'addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi. Le iscrizioni scadono il 25 di novembre e le lezioni sono di 900 ore di cui 450 in aula e 450 ore di stage all'interno di macellerie. L'Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi non è altro che il cosiddetto macellaio che si occupa dell'intero processo di preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari freschi destinati al consumo (carni, salumi, insaccati, formaggi, prodotti pronti, ecc.), del confezionamento, del rifornimento del banco e del ricevimento e del controllo delle merci. Essere macellaio significa anche occuparsi direttamente della vendita al cliente, consigliando i clienti nel momento dell'acquisto e fornendo indicazioni sulla qualità e sulle caratteristiche dei prodotti in vendita. Lavorare nel settore nasconde quindi competenze per le quali c'è bisogno di acquisire le necessarie nozioni. Il corso di formazione organizzato dall'Agenzia Cescot consentirà ai corsisti di studiare anche la normativa igienico-sanitaria e le procedure di autocontrollo Haccp. In aula si spiegheranno il funzionamento e la manutenzione della strumentazione di settore (pesatura, taglio e confezionamento), i metodi e le tecniche di affilatura degli strumenti da taglio e degli altri utensili. Lezioni anche sulle parti anatomiche degli animali e la loro lavorazione, sulle tecniche di lavorazione per la disossatura, sezionatura, frollatura, sfesatura, rifilatura, macinatura e taglio a filo. Il piano di studi prevede anche le lezioni sulle tecniche di preparazione di prodotti a base di carni per cottura, sulle tecniche di confezionamento delle differenti tipologie di prodotti, sull'allestimento e sul rifornimento del banco carni/salumeria/gastronomia e sulle tecniche di vendita.

Per info e iscrizioni: Cescot Arezzo in Via Fiorentina, 240 - Tel. 0575/984312 - Fax 0575/383291. Email: cescot.arezzo@confesercenti.ar.it; sito web: www.confesercenti.ar.it/i-nostri-corsi/. Facebook: www.facebook.com/cescotarezzo.agenziaformativa.

Qui **Arezzo**

A scuola di barman tra cocktail e aperitivi: 110 ore di lezione

AREZZO - A scuola di barman tra cocktail e aperitivi. 110 ore di lezione di cui 50 di stage per ottenere, il certificato di competenze regionale relativo all'attività di barman. Le iscrizioni scadono l'11 di novembre e gli aspiranti barman dovranno inviarle a Cescot Arezzo in Via Fiorentina, 240 contattandoli telefonicamente allo 0575/984312 o via Fax 0575/383291 o tramite email: cescot.arezzo@confesercenti.ar.it, sito web www.confesercenti.ar.it/i-nostri-corsi/ e pagina Facebook www.facebook.com/cescotarezzo.agenziaformativa. In aula il mix di contenuti prevede lezioni sulle caratteristiche e

funzionalità di attrezzature, macchinari ed utensili da barman, sulle disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi, sulle norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari al fine di tutelare la salute della clientela. Partecipare al corso di barman organizzato da Cescot Confesercenti significa anche imparare le tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione delle bevande e di snack (abbinamento cibo-bevande) e la terminologia tecnica specifica del settore in lingua comunitaria ol-

tre ad acquisire le conoscenze sulla tipologia di liquori e distillati da utilizzare per innovare e diversificare l'offerta secondo i gusti e le esigenze del cliente. Diventare barman offre la possibilità di lavorare nel settore della ristorazione, in bar, ristoranti, alberghi e pubblici esercizi. Al termine del corso il neo barman potrà offrire al datore di lavoro la professionalità acquisita per lavorare al buffet e al servizio, collaborando nella vendita di bevande, eseguendo lavori di preparazione, di pulizia e di logistica.

ale.bin.