



In cerca di personale



Cercasi pasticceri Al centro: Chiara Crociani, direttore Agenzia Formativa Cescot di Confesercenti

Non ci sono addetti a fronte della crescente offerta di lavoro Confesercenti studia corsi ad hoc per formare professionisti

Mancano panificatori pasticceri e pizzaioli Imprese in affanno

di **Alessandro Bindi**

AREZZO

È caccia ai panificatori, pasticceri e pizzaioli. Tra le attività del territorio c'è carenza di personale. Gli imprenditori faticano a trovare personale qualificato nella preparazione del pane, della pizza e delle prelibatezze per la colazione e i dolci. Un problema esistente da tempo che si è acuito con la pandemia e per risolvere il quale Confesercenti ha pensato di organizzare corsi di formazione al termine dei quali sarà più facile far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro.

“Alla crescente richiesta di personale da occupare” spiega Chiara Crociani direttore dell'Agenzia Formativa Cescot di Confesercenti “corrisponde la mancanza di addetti in grado di svolgere professionalmente l'attività di pasticce-



re, panificatore e pizzaiolo. Un mestiere per il quale servono competenze e professionalità”. È infatti impossibile improvvisarsi per questo l'agenzia formativa ha aperto le iscrizioni ad un corso indispensabile a ottenere la qualifica con la quale poi affacciarsi nelle attività alla ricerca di lavoro. “Abbiamo soci che ci contattano continuamente con l'urgenza

di assumere personale. I settori dei bar e dei ristoranti sono quelli che durante la pandemia hanno subito più di altri le restrizioni e c'è stato chi ha cercato altre occupazioni. Adesso con le riaperture e con la prospettiva di tornare alla normalità ecco che i pizzaioli, i pasticceri e i panificatori sono ricercatissimi”.

Volontà e voglia di imparare sono quindi le carte da giocare per chi è in cerca di un'occupazione. “Sono aperte fino al 5 novembre” spiega Chiara Crociani “le iscrizioni per partecipare al corso di formazione gratuito 'Macina'. Una preziosa opportunità che permetterà ai corsisti di ottenere la qualifica di addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione e della pasticceria”.

Il corso di formazione prevede 900 ore di lezione di cui 600 di lezione pratiche

svolte nel laboratorio della cucina di via Spallanzani e 300 ore di stage all'interno di imprese del settore dove iniziare a confrontarsi con il mestiere e prendere contatti preziosi per avviare un rapporto lavorativo.

Il corso “Macina” è organizzato dall'agenzia formativa Cescot di Confesercenti in partenariato con

Chiara Crociani (Cescot):

“Abbiamo soci che ci contattano per l'urgenza di assumere”

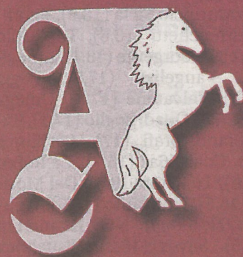
Formaimpresa Srl ed è finanziato con le risorse del Por Fse della Regione Toscana ed è riservato a maggiorenni, disoccupati, inoccupati o inattivi, residenti o domiciliati in un comune della Regione Toscana che abbiamo adempiuto all'obbligo di istruzione. Per gli aspiranti pizzaioli invece sono aperte

le iscrizioni per partecipare al corso professionale della durata di 110 ore, di cui 60 in aula e 50 di stage. “Il corso di formazione è a pagamento” puntualizza Crociani “ed è aperto a maggiorenni in qualsiasi posizione occupazionale con buona conoscenza della lingua italiana. I docenti insegneranno le tecniche di impasto e stesura,

di condimento e cottura e la preparazione di focacce, pizze, calzoni

e panzerotti utilizzando varie tipologie di farina solo per fare alcuni esempi”. Le lezioni si svolgeranno all'interno della scuola di cucina “Chef al 17” in via Spallanzani 17. Per informazioni e iscrizioni contattare: Marco Billi tel. 0575984312 mail: cescot.arezzo@confesercenti.ar.it.

CANTINA VINI TIPICI ARETINO



SPACCIO PONTE A CHIANI APERTO

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ ORARIO 8/12.30 - 14.30/17.30 - SABATO 8/12

VINI SFUSI E IMBOTTIGLIATI - CONFEZIONI REGALO
LA TUA CANTINA DI VICINATO

I NOSTRI VINI SELEZIONE HORECA ANCHE PRESSO:

TAVOLA CALDA “MAMALÌ” SAN GIULIANO (AR)