

# Formare Orientare Raccontando Nuove Origini

Un percorso di formazione per donne di origine straniera, che favorisca lo sviluppo di nuove competenze per un inserimento lavorativo nel settore alimentare e culturale della Panificazione

e della lavorazione della Pizza. Il gesto semplice che sta dietro la produzione del pane e della Pizza favorisce una esperienza di integrazione linguistica e culturale, di relazioni e nuove conoscenze.

## MODULO 1 - ISCOM-BOLOGNA | 140 ore

- Formazione di Base per la Panificazione
- 40 ore di formazione + 100 ore di stage**
- Dispense + Attestato di frequenza finale

## MODULO 2 - AI 300 SCALINI | 30 ore

- Costruzione Forno a Legna con esperto
- Come usare e conservare il lievito madre
- Conoscenza delle farine biologiche
- Evento Giorno del Forno

## MODULO 3 - CERTO | 12 ore

- Produzione Pizza
- Impasto, lievitazione, lavorazione
- La creatività nella Pizza

## MODULO 4 - INSPIRE ON THE ROAD | 16 ore

- Soft and Digital skills

## MODULO 5 - AGENZIA PER IL LAVORO

- Supporto attivo per l'inserimento lavorativo attraverso attività di tutoraggio e monitoraggio della ricerca lavoro
- Match-Incontro con Aziende del Territorio

*Percorso individuale da definire*

## DURATA PERCORSO - ISCRIZIONI:

1 anno | inizio attività a Luglio 2020

Per info e iscrizioni [davide.costantino@cospe.org](mailto:davide.costantino@cospe.org)

## EVENTI E FESTA FINALE:

Il "Giorno del Forno" sarà un'attività socialmente importante per creare una rete amicale tra le donne partecipanti al progetto e i cittadini. Si creeranno momenti per scambiare storie e ricette all'interno della giornata in cui loro saranno le protagoniste attive.

## SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

- Laboratori Artigianali di Panificazione
- Pizzerie – Pizza al Taglio
- Laboratori Forno presso Supermercati
- Attività in proprio
- Ambito Food

## POSTI DISPONIBILI:

Max 10 posti

**IL CORSO  
È GRATUITO  
ISCRIVITI!**

Con il contributo di: