

MANI IN PASTA

corso di formazione per operatori della ristorazione

MANI IN PASTA è un corso di formazione professionale rivolto a **4 persone in situazione di svantaggio sociale** segnalate dal Servizio Pubblico, inoccupate/disoccupate e motivate all'inserimento/reinserimento nel mondo del lavoro. Per accedere al corso è richiesta la residenza o il domicilio in Provincia di Trento. Non sono richieste competenze tecniche di base, né titoli di studio specifici. E' preferibile un livello linguistico sufficiente a comprendere i contenuti delle lezioni di aula (riferimento cfr livelli A2/B1).

Competenze professionali offerte

Il corso Mani in Pasta intende favorire negli allievi e nelle allieve:

- una maggiore consapevolezza delle proprie competenze sulla base di una rilettura del proprio percorso personale e professionale passato;
- l'acquisizione di nuove competenze professionali negli ambiti cucina, pizzeria e servizio mensa;
- l'avvicinamento, attraverso il tirocinio, al contesto lavorativo.

Articolazione e contenuti

Il corso ha una **durata complessiva di 584 ore** (di cui 300 di tirocinio), suddivise nelle seguenti aree formative:

- moduli di aula e laboratorio per sviluppare e sperimentare **competenze tecniche** nell'ambito della ristorazione (La ristorazione: professioni, competenze e contesti lavorativi - Tecniche di lavoro in cucina, pizzeria, mensa - Sostenibilità alimentare, filiera biologica e km0 - Igiene e primo soccorso);
- moduli di aula e formazione individualizzata per lo sviluppo di **competenze trasversali** nell'ambito della comunicazione, relazione e ricerca attiva del lavoro (Life skills, Ricerca attiva del lavoro, Cittadinanza digitale, Il mio percorso, Scioglilingua);
- **tirocinio** in aziende ed enti del territorio.

Lungo l'intero percorso è previsto un **supporto formativo individualizzato** per aiutare ciascun allievo, con le proprie peculiarità ed esigenze, nella costruzione del proprio progetto personale e professionale.

Progetto realizzato nell'ambito del programma FSE+ 2021-2027 della Provincia autonoma di Trento, con il cofinanziamento dell'Unione europea – Fondo sociale europeo plus, della Stato italiano e della Provincia autonoma di Trento.



Metodi formativi

Il corso prevede l'alternanza di: lezioni frontali in aula; lavori di gruppo; formazione individualizzata; colloqui individuali e colloqui con la propria rete di riferimento; laboratori; tirocinio con il supporto ed il monitoraggio di un tutor.

Modalità di frequenza ed agevolazioni

La **frequenza è obbligatoria**; al termine del percorso verrà rilasciato un attestato a chi avrà superato il 70% dell'attività prevista e il 50% del tirocinio. È prevista una **borsa di studio** che verrà erogata a fine corso se in possesso di requisiti di reddito, frequenza ed età, previsti dal FSE+. Il corso è gratuito; è finanziato con i fondi del Programma FSE+ 2021-2027 della Provincia Autonoma di Trento.

I partecipanti potranno usufruire gratuitamente del **servizio mensa** presso Villa S. Ignazio nelle giornate in cui sono previste almeno 6 ore di attività formative.

Modalità di selezione

L'ammissione al corso avverrà in seguito ad uno o più colloqui e alla verifica del possesso dei requisiti richiesti.

Data indicativa di avvio: settembre 2026

Durata del percorso: 9 mesi

Sede del corso e contatti:



VILLA S. IGNAZIO

Cooperativa di solidarietà sociale

Cooperativa Villa S. Ignazio - Area Lavoro

Via delle Laste, 22 - 38121 Trento

Per maggiori informazioni rivolgersi a: Sara Andreatta

Tel. 0461 269343 (diretto) 0461 238720 (centralino)

E-mail: arealavoro@vsi.it

Web: www.vsi.it

Progetto realizzato nell'ambito del programma FSE+ 2021-2027 della Provincia autonoma di Trento, con il cofinanziamento dell'Unione europea – Fondo sociale europeo plus, della Stato italiano e della Provincia autonoma di Trento.



Cofinanziato
dall'Unione europea





VILLA S. IGNAZIO
Cooperativa di solidarietà sociale

RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE ALLA SELEZIONE

MANI IN PASTA - corso di formazione per operatori della ristorazione

-- da compilare e inviare a arealavoro@vsi.it o a mano presso la sede --

NOME E COGNOME _____

Data di nascita _____ Luogo di nascita _____

Telefono _____ E-mail _____

Codice Fiscale _____

RESIDENZA

Via e numero civico _____

CAP _____ Località (e Provincia) _____

DOMICILIO (SE DIVERSO DALLA RESIDENZA)

Via e numero civico _____

CAP _____ Località (e Provincia) _____

TITOLO DI STUDIO _____

Hai frequentato altri interventi formativi? SI ☐ NO ☐

Se sì, quali? _____

Da chi hai saputo di questo corso? _____

DATA _____

FIRMA _____

Progetto realizzato nell'ambito del programma FSE+ 2021-2027 della Provincia autonoma di Trento, con il cofinanziamento dell'Unione europea – Fondo sociale europeo plus, della Stato italiano e della Provincia autonoma di Trento.

