

Il Raggruppamento Temporaneo d'Imprese (R.T.I.) formato dall'Agenzia Agorà Società Cooperativa Sociale e ASSEL - Assistenza e Lavoro Cooperativa Sociale propone ai beneficiari dei Progetti SAI i seguenti

## CORSI DI FORMAZIONE



### CUCINA

Il corso è rivolto a tutti coloro che vogliono lavorare in cucina affiancando lo Chef nella definizione delle ricette e dei menu e nella preparazione dei piatti più complessi e prevede la realizzazione di un percorso di lavoro con lezioni pratiche e teoriche e con degustazioni dei piatti prodotti. L'allievo al termine del corso sarà in grado di occuparsi sia della preparazione che della presentazione dei piatti. Le ore di lezione saranno svolte presso un laboratorio di cucina.

Titolo in uscita: attestato di frequenza  
Durata corso: n. 20 ore



### PASTICCERIA

Il corso è aperto a tutti coloro che abbiano una buona predisposizione alla pasticceria, che vogliono conoscere e approfondire le tecniche professionali del mestiere di pasticciere, affrontando i temi più importanti della conoscenza dolciaria attraverso la preparazione pratica di dolci e prodotti da forno ad un livello professionale ed esaltando la predisposizione creativa di ciascun partecipante. Le ore di lezione saranno svolte presso un laboratorio di cucina.

Titolo in uscita: attestato di frequenza  
Durata corso: n. 20 ore



### CAKE DESIGN

Il corso è aperto a tutti coloro che vogliono accostarsi al creativo e colorato mondo del Cake Design e per scoprire, sotto una guida esperta, le tecniche e i segreti dell'arte di decorare dolci e torte in modo originale e fantasioso. Obiettivi del corso di cake design sono: conoscere i materiali e gli strumenti di lavoro e le tecniche di lavorazione e colorazione della pasta di zucchero; saper individuare gli impasti più adatti e conoscere tecniche, metodi e varianti del processo di copertura e di decorazione dei dolci.

Titolo in uscita: attestato di frequenza  
Durata corso: n. 8 ore



### PIZZAIOLO

Il corso di formazione si rivolge a coloro che vogliono acquisire le competenze teorico-pratiche e tecniche per poter intraprendere una carriera professionale da pizzaiolo, figura sempre più richiesta in Italia e all'Estero. Il percorso è ideato per favorire l'incontro tra allievi e mondo del lavoro. Le esercitazioni pratiche saranno svolte presso pizzerie presenti nei luoghi di attuazione dei progetti SAI (Campobasso, Sant'Elia a Pianisi e Jelsi).

Titolo in uscita: attestato di frequenza  
Durata corso: n. 90 ore



### PITTURA

Il corso permetterà di acquisire gli elementi di base del disegno e della pittura, al fine di fornire gli strumenti per la realizzazione di un dipinto su tela. Al termine del corso formativo l'allievo sarà in grado di rappresentare oggetti/soggetti su tela e di dipingere utilizzando i colori acrilici.

Titolo in uscita: attestato di frequenza  
Durata corso: n. 50 ore



### GIARDINIERE

Il corso è indirizzato a coloro che vogliono acquisire conoscenze nella gestione delle aree verdi e nella costruzione e manutenzione di sentieri, muretti, recinzioni. Il corso permetterà di apprendere le caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche di piante e terreni, conoscere e curarne le patologie, padroneggiare le tecniche botaniche e gli strumenti di lavoro, conoscere le norme sulla sicurezza e il rapporto tra clima, terreni e vegetazione.

Titolo in uscita: attestato di frequenza  
Durata corso: n. 200 ore



### STUCCATORE/ DECORATORE/ IMBIANCHINO

Il corso si propone di fornire conoscenze e nozioni necessarie per l'acquisizione di competenze settoriali a supporto di interventi conservativi e di manutenzione degli edifici e delle opere murarie, con il coordinamento e la supervisione del tecnico o esperto di riferimento. In particolare il corso si rivolge a tutti coloro che vogliono imparare le tecniche di tinteggiatura e la stuccatura di muri interni ed esterni.

Titolo in uscita: attestato di frequenza  
Durata corso: n. 40 ore



### HACCP

Il corso HACCP sull'Igiene Alimentare per gli Addetti e i Responsabili dell'Autocontrollo nelle attività alimentari è obbligatorio per tutti i professionisti impiegati nel settore alimentare, i quali si dividono in tre categorie:

-Addetti che non manipolano alimenti (camerieri, magazzinieri, promoter, lavapiatti, ecc.)  
-Addetti che manipolano alimenti (cuochi, barman, pizzaioli, pasticceri, ecc.)  
-Responsabili dell'Industria Alimentare (titolari o responsabili di aziende alimentari).

Il corso è rivolto a coloro che vorrebbero trovare un'occupazione nel settore alimentare.

Titolo in uscita: certificato HACCP



### BLS

Il corso Basic Life Support and Defibrillation (BLS) insegna a soccorrere i soggetti colpiti da attacco cardiaco mediante la rianimazione cardiopolmonare e la defibrillazione. Il corso è rivolto a coloro che aspirano a lavorare a contatto con il pubblico, in modo da poter intervenire in situazioni di emergenza e salvare vite umane.

Titolo in uscita: attestato BLS



I corsi saranno svolti presso Organismi di Formazione Professionale accreditati dalla Regione Molise

Si prega di comunicare l'adesione entro il **30/09/2021** ai seguenti indirizzi e-mail:

Progetto SAI del Comune di Jelsi:

[progettosaijelsi.cb@gruppoawa.it](mailto:progettosaijelsi.cb@gruppoawa.it)

Progetto SAI del Comune di Campobasso "INTEGRA(mo)NDO":

[comune.sprar.ord@gmail.com](mailto:comune.sprar.ord@gmail.com)

Progetto SAI dell'Ambito Territoriale Sociale di Campobasso "KARIBU":

[ambitocampobasso.ord@gruppoawa.it](mailto:ambitocampobasso.ord@gruppoawa.it)

Progetto SAI del Comune di Sant'Elia a Pianisi:

[santeliaapianisi.ord@virgilio.it](mailto:santeliaapianisi.ord@virgilio.it)



The Raggruppamento Temporaneo d'Imprese (R.T.I.)  
Composed by Agenzia Agorà Società Cooperativa Sociale  
and ASSeL – Assistenza e Lavoro Cooperativa Sociale  
proposes to the beneficiaries of the SAI Projects the following

## TRAINING COURSES



### KITCHEN

The course is aimed at all those who want to work in the kitchen by supporting the Chef in the definition of recipes and menus and in the preparation of the most complex dishes and includes the realization of a work path with practical and theoretical lessons and tastings of the dishes produced. The student at the end of the course will be able to take care of both the preparation and the presentation of the dishes. Lesson hours will be held in a kitchen workshop.

Outgoing title: attestation of attendance  
Duration of course: n. 20 hours



### PASTRY

The course is open to all those who have a good predisposition to the pastry trade, who want to know and deepen the professional techniques of the pastry trade, addressing the most important topics of confectionery knowledge through the practical preparation of pastries and bakery products at a professional level and enhancing the creative predisposition of each participant. Class hours will be held in a kitchen workshop.

Outgoing title: attestation of attendance  
Duration of course: n. 20 hours



### CAKE DESIGN

The course is open to all those who want to approach the creative and colorful world of Cake Design and to discover, under expert guidance, the techniques and secrets of the art of decorating cakes in an original and imaginative way. Objectives of the cake design course are: know the materials and tools used to work and the techniques used for processing and colouring sugar paste; know how to identify the most suitable doughs and know the techniques, methods and variants of the process of covering and decorating sweets.

Outgoing title: attestation of attendance  
Duration of course: n. 8 hours



### PIZZA MAKER

The training course is aimed at those who want to acquire the theoretical, practical and technical skills to be able to embark on a professional career as a pizza maker, a figure that is increasingly in demand in Italy and abroad. The course is designed to facilitate the encounter between students and the world of work. Practical exercises will be held at pizzerias located in the SAI project sites (Campobasso, Sant'Elia a Pianisi and Jelsi).

Outgoing title: attestation of attendance  
Duration of course: n. 90 hours



### PAINTING

The course will allow you to acquire the basic elements of drawing and painting, in order to provide the tools for the realization of a painting on canvas. At the end of the training course the student will be able to represent objects/subjects on canvas and paint using acrylic colours.

Outgoing title: attestation of attendance  
Duration of course: n. 50 hours



### GARDENER

The course is aimed at those who want to acquire knowledge in the management of green areas and in the construction and maintenance of paths, walls, fences. The course will allow you to learn the physical, chemical and biological characteristics of plants and soils, to know and treat their pathologies, to master botanical techniques and work tools, to know the rules on safety and the relationship between climate, soil and vegetation.

Outgoing title: attestation of attendance  
Duration of course: n. 200 hours



### PLASTERER/ DECORATORE/ PAINTER

The course aims to provide the knowledge and concepts necessary for the acquisition of sectoral skills to support conservation and maintenance of buildings and masonry, with the coordination and supervision of the technician or expert of reference. In particular, the course is aimed at all those who want to learn the techniques of painting and the plating of internal and external walls.

Outgoing title: attestation of attendance  
Duration of course: n. 40 hours



### HACCP

The HACCP course on Food Hygiene for Food Workers and Self-Control Managers is mandatory for all professionals working in the food industry, which can be divided into three categories:

- Employees who do not handle food (keepers, warehousekeepers, promoters, dishwashers, etc.)
- Employees handling food (cooks, bartenders, pizza makers, pastry chefs, etc.)
- Head of the Food Industry (owner or manager of food companies).

The course is aimed at those who would like to find a job in the food industry.

Outgoing title: HACCP certificate



### BLS

The Basic Life Support and Defibrillation (BLS) course teaches how to help people affected by heart attack through cardiopulmonary resuscitation and defibrillation. The course is aimed at those who aspire to work in contact with the public, so that they can intervene in emergency situations and save lives.

Outgoing title: BLS certificate



The courses will be held at Vocational Training Organisations accredited by the Regione Molise

Please notify your subscription by **30.09.2021** to the following e-mail addresses:

**Jelsi SAI Project:**

[progettosaijelsi.cb@gruppowa.it](mailto:progettosaijelsi.cb@gruppowa.it)

**Campobasso SAI Project "INTEGRA(mo)NDO":**

[comune.sprar.ord@gmail.com](mailto:comune.sprar.ord@gmail.com)

**Ambito Territoriale Sociale of Campobasso Project "KARIBU":**

[ambitocampobasso.ord@gruppowa.it](mailto:ambitocampobasso.ord@gruppowa.it)

**Sant'Elia a Pianisi SAI Project:**

[santeliaapianisi.ord@virgilio.it](mailto:santeliaapianisi.ord@virgilio.it)



Le Raggruppamento Temporaneo d'Imprese (R.T.I.)  
Composé par Agenzia Agorà Società Cooperativa Sociale  
et ASSEL - Assistenza e Lavoro Cooperativa Sociale propose  
aux bénéficiaires des projets SAI les suivantes

## FORMATIONS



### CUISINE

Le cours s'adresse à tous ceux qui souhaitent travailler en cuisine aux côtés du Chef dans la définition de recettes et de menus et dans la préparation de plats plus complexes et implique la création d'un parcours de travail avec des leçons pratiques et théoriques et avec des dégustations de la plats produits. A la fin du cours, l'étudiant sera capable de traiter à la fois la préparation et la présentation des plats. Les heures de cours se dérouleront dans un atelier de cuisine.

Titre sortant: attestation de présence  
Durée du cours: n. 20 heures



### PÂTISSERIE

Le cours est ouvert à tous ceux qui ont une bonne prédisposition à la pâtisserie, qui veulent connaître et approfondir les techniques professionnelles du métier de pâtissier, en abordant les thèmes les plus importants de la connaissance de la confiserie à travers la préparation pratique de bonbons et de produits de boulangerie chez un professionnel niveau et en renforçant la prédisposition créative de chaque participant. Les heures de cours se dérouleront dans un atelier de cuisine.

Titre sortant: attestation de présence  
Durée du cours: n. 20 heures



### CAKE DESIGN

Le cours est ouvert à tous ceux qui souhaitent aborder l'univers créatif et coloré du Cake Design et découvrir, sous la conduite d'un guide expert, les techniques et secrets de l'art de décorer les bonbons et gâteaux de manière originale et imaginative. Les objectifs du cours de cake design sont : de connaître les matériaux et outils de travail et les techniques de transformation et de coloration de la pâte à sucre ; savoir identifier les pâtes les plus adaptées et connaître les techniques, les méthodes et les déclinaisons du procédé d'enrobage et de décoration des desserts.

Titre sortant: attestation de présence  
Durée du cours: n. 8 heures



### PIZZAIOLO

La formation s'adresse à ceux qui souhaitent acquérir les compétences théoriques, pratiques et techniques pour pouvoir poursuivre une carrière professionnelle en tant que pizzaiolo, une figure de plus en plus populaire en Italie et à l'étranger. Le parcours est conçu pour faciliter la rencontre entre les étudiants et le monde du travail. Des exercices pratiques seront réalisés dans des pizzerias situées sur les lieux de mise en œuvre des projets des ISC (Campobasso, Sant'Elia a Pianisi et Jelsi).

Titre sortant: attestation de présence  
Durée du cours: n. 90 heures



### PEINTURE

Le cours vous permettra d'acquérir les éléments de base du dessin et de la peinture, afin de fournir les outils nécessaires à la réalisation d'une peinture sur toile. A l'issue du stage l'étudiant sera capable de représenter des objets/sujets sur toile et de peindre à l'aide de couleurs acryliques.

Titre sortant: attestation de présence  
Durée du cours: n. 50 heures



### JARDINIER

Le cours s'adresse à ceux qui souhaitent acquérir des connaissances dans la gestion des espaces verts et dans la construction et l'entretien des chemins, des murs, des clôtures. Le cours vous permettra d'apprendre les caractéristiques physiques, chimiques et biologiques des plantes et des sols, de connaître et traiter leurs pathologies, de maîtriser les techniques botaniques et les outils de travail, de connaître les règles de sécurité et les relations entre climat, sols et végétation.

Titre sortant: attestation de présence  
Durée du cours: n. 200 heures



### PLÂTRIER /DÉCORATEUR /PEINTRE EN BÂTIMENT

Le cours vise à fournir les connaissances et notions nécessaires à l'acquisition de compétences sectorielles pour soutenir la conservation et l'entretien des bâtiments et des ouvrages de maçonnerie, avec la coordination et l'encadrement du technicien ou expert de référence. En particulier, le cours s'adresse à tous ceux qui veulent apprendre les techniques de peinture et jointolement des murs intérieurs et extérieurs.

Titre sortant: attestation de présence  
Durée du cours: n. 40 heures



### HACCP

Le cours HACCP sur l'hygiène alimentaire pour les employés et les responsables de l'auto-contrôle dans les activités alimentaires est obligatoire pour tous les professionnels employés dans le secteur alimentaire, qui sont divisés en trois catégories :

- Les employés qui ne manipulent pas la nourriture (serveurs, magasiniers, promoteurs, lave-vaisselle, etc.)
- Les employés qui manipulent les aliments (cuisiniers, barmen, pizzaiolos, pâtisseries, etc.)
- Les responsables de l'industrie alimentaire (propriétaires ou dirigeants d'entreprises agroalimentaires).

Le cours s'adresse à ceux qui souhaitent trouver un emploi dans le secteur alimentaire.

Titre sortant: Certificat HACCP



### BLS

Le cours Basic Life Support and Defibrillation (BLS) enseigne comment aider les personnes touchées par une crise cardiaque par la réanimation cardio-pulmonaire et la défibrillation. Le cours s'adresse à ceux qui aspirent à travailler au contact du public, afin de pouvoir intervenir dans des situations d'urgence et sauver des vies.

Titre sortant: Certificat BLS



Les cours de formation auront lieu dans des Organismes de Formation Professionnelle accrédités par la Regione Molise

S'il vous plaît communiquer votre adhésion avant le  
**30/09/2021** aux adresses e-mail suivantes:

Projet SAI de Jelsi:

[progettosaijelsi.cb@gruppowa.it](mailto:progettosaijelsi.cb@gruppowa.it)

Projet SAI de Campobasso "INTEGRA(mo)NDO":

[comune.sprar.ord@gmail.com](mailto:comune.sprar.ord@gmail.com)

Projet SAI de l'Ambito Territoriale Sociale de Campobasso  
"KARIBU":

[ambitocampobasso.ord@gruppowa.it](mailto:ambitocampobasso.ord@gruppowa.it)

Projet SAI de Sant'Elia a Pianisi:

[santeliaapianisi.ord@virgilio.it](mailto:santeliaapianisi.ord@virgilio.it)