

## PAR GOL

### PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)

#### Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori - GOL"

Per la prima attuazione in Regione Campania del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori da finanziare nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 "Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea - NextGenerationEU

**Formazione lunga, nell'ambito dei percorsi 3 (Reskilling), 4 (Lavoro e inclusione) e 5 (Outplacement).**

#### Operatore segretariale

<b>Settore Economico Professionale:</b> SEP 24 – Area comune
<b>Livello EQF:</b> 3
<b>Descrizione delle esigenze espresse delle filiere produttive:</b> Le aziende della Provincia di Napoli ricercano addetti alla segreteria in grado di individuare e soddisfare le richieste che pervengono dalla clientela esterna di un contesto aziendale e dal team aziendale stesso, sa proporre soluzioni e organizza l'attività interna in collaborazione con la struttura gestionale nel contesto lavorativo; cura e organizzare l'agenda appuntamenti del referente aziendale. Rilevanti per le aziende è la capacità di comunicare e avere corrispondenza gestita in maniera efficace, svolgere attività d'ufficio e di segreteria in maniera efficace ed efficiente.
Tipologia: Formazione lunga, nell'ambito dei percorsi 3 (Reskilling), 4 (Lavoro e inclusione) e 5 (Outplacement).
<b>Stato:</b> Programmato
<b>Unità di competenza:</b> Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e i contenuti digitali; Gestire dati, informazioni e contenuti digitali; Cura delle attività di comunicazione e corrispondenza; Cura delle funzioni di segreteria; Cura delle attività di supporto al lavoro di ufficio.
<b>Durata in ore del corso:</b> 200
<b>Durata formazione teorica in presenza e relative sedi:</b> 0
<b>Durata formazione teorica in DAD:</b> 140 ore
<b>Durata formazione teorica in FAD (Formazione a Distanza):</b> 0
<b>Durata esercitazioni pratiche e relative sedi:</b> n. 60 ore presso la sede Fondazione Maria Fanelli, Corso Alcide de Gasperi, 327 - 80053 Castellammare di Stabia (NA)
<b>Durata stage:</b> 0 ore
<b>Aziende coinvolte per lo svolgimento dello stage e relative sedi:</b> nessuna
<b>Indennità oraria riconosciuta ai Beneficiari per la partecipazione:</b> euro 1,00 per ora di effettiva frequenza

### Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie

<b>Settore Economico Professionale:</b> SEP 02 – Produzioni alimentari
<b>Livello EQF:</b> 2
<b>Descrizione delle esigenze espresse delle filiere produttive:</b> Le aziende della Provincia di Napoli ricercano personale in grado di lavorare e trasformare il latte per la produzione di formaggi freschi e stagionati e altri derivati come il burro e la panna. Il profilo professionale ricercato si deve occupare di seguire l'intero ciclo produttivo (dal ricevimento della materia prima alla lavorazione della cagliata, dalla pulizia dell'area e degli strumenti di lavoro alla stagionatura, dal confezionamento del prodotto caseario allo smaltimento dei residui della lavorazione e del siero).
Tipologia: Formazione lunga, nell'ambito dei percorsi 3 (Reskilling), 4 (Lavoro e inclusione) e 5 (Outplacement).
<b>Stato:</b> Programmato
<b>Unità di competenza:</b> Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e i contenuti digitali; Gestire dati, informazioni e contenuti digitali; Gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura; Lavorazione del latte: Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio; Lavorazione della crema di latte per la produzione di panna e burro; Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari
<b>Durata in ore del corso:</b> 250
<b>Durata formazione teorica in presenza e relative sedi:</b> 0
<b>Durata formazione teorica in DAD:</b> 175 ore
<b>Durata formazione teorica in FAD (Formazione a Distanza):</b> 0
<b>Durata esercitazioni pratiche e relative sedi:</b> n. 75 ore presso la sede Fondazione Maria Fanelli, Corso Alcide de Gasperi, 327 - 80053 Castellammare di Stabia (NA)
<b>Durata stage:</b> 0 ore
<b>Aziende coinvolte per lo svolgimento dello stage e relative sedi:</b> nessuna
<b>Indennità oraria riconosciuta ai Beneficiari per la partecipazione:</b> euro 1,00 per ora di effettiva frequenza

### Pizzaiolo napoletano

<b>Settore Economico Professionale:</b> SEP 23 – Servizi turistici
<b>Livello EQF:</b> 2
<b>Descrizione delle esigenze espresse delle filiere produttive:</b> Le aziende della Provincia di Napoli ricercano personale che si occupi dell'intero processo di preparazione della pizza napoletana secondo ricette e disciplinari che ne regolamentano le modalità di preparazione. Il profilo professionale esegue tutte le fasi di lavorazione dalla realizzazione dell'impasto, allo staglio dello stesso in panetti, al governo della lievitazione, fermentazione e conservazione corretta dei panetti, alla preparazione degli ingredienti per la farcitura, sino ad arrivare alla fase di stesura del disco di pasta lievitata e sua guarnizione, curando il processo finale di cottura e posizionamento della pizza in piatti o apposite confezioni per alimenti.
Tipologia: Formazione lunga, nell'ambito dei percorsi 3 (Reskilling), 4 (Lavoro e inclusione) e 5 (Outplacement).
<b>Stato:</b> Programmato
<b>Unità di competenza:</b> Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e i contenuti digitali; Gestire dati, informazioni e contenuti digitali; Cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari; Realizzazione dell'impasto della pizza napoletana Preparazione di condimenti e farciture per guarnire la pizza napoletana; Manipolazione e stesura del disco di pasta e guarnizione dello stesso; Cottura della pizza napoletana nel forno a disposizione (a legna/gas/elettrico)
<b>Durata in ore del corso:</b> 350
<b>Durata formazione teorica in presenza e relative sedi:</b> 350
<b>Durata formazione teorica in DAD:</b> 0 ore
<b>Durata formazione teorica in FAD (Formazione a Distanza):</b> 0
<b>Durata esercitazioni pratiche e relative sedi:</b> n. 75 ore presso la sede Fondazione Maria Fanelli, Corso Alcide de Gasperi, 327 - 80053 Castellammare di Stabia (NA)
<b>Durata stage:</b> 0 ore
<b>Aziende coinvolte per lo svolgimento dello stage e relative sedi:</b> nessuna
<b>Indennità oraria riconosciuta ai Beneficiari per la partecipazione:</b> euro 1,00 per ora di effettiva frequenza

### Pasticciere

<b>Settore Economico Professionale:</b> SEP 02 – Produzioni alimentari
<b>Livello EQF:</b> 3
<b>Descrizione delle esigenze espresse delle filiere produttive:</b> Le aziende della filiera ricercano personale in grado di occuparsi della produzione di pasticceria operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Il personale deve svolgere la sua attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo dei macchinari, degli utensili e delle strumentazioni necessarie e sceglie e dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, forma, cuoce, assembla i vari tipi di prodotti di pasticceria ed infine ne cura la decorazione.
Tipologia: Formazione lunga, nell'ambito dei percorsi 3 (Reskilling), 4 (Lavoro e inclusione) e 5 (Outplacement).
<b>Stato:</b> Programmato
<b>Unità di competenza:</b> Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e i contenuti digitali; Gestire dati, informazioni e contenuti digitali; Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari; Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari; Preparazione degli impasti di base dei prodotti di pasticceria; Realizzazione delle creme di base in pasticceria; Assemblaggio e decorazione dei diversi prodotti di pasticceria Gestione del processo di formatura, lievitazione e cottura dei prodotti di pasticceria
<b>Durata in ore del corso:</b> 300
<b>Durata formazione teorica in presenza e relative sedi:</b> 210
<b>Durata formazione teorica in DAD:</b> 0 ore
<b>Durata formazione teorica in FAD (Formazione a Distanza):</b> 0
<b>Durata esercitazioni pratiche e relative sedi:</b> n. 90 ore presso la sede Fondazione Maria Fanelli, Corso Alcide de Gasperi, 327 - 80053 Castellammare di Stabia (NA)
<b>Durata stage:</b> 0 ore
<b>Aziende coinvolte per lo svolgimento dello stage e relative sedi:</b> nessuna
<b>Indennità oraria riconosciuta ai Beneficiari per la partecipazione:</b> euro 1,00 per ora di effettiva frequenza

### Operatore del servizio di sala - Cameriere

<b>Settore Economico Professionale:</b> SEP 23 – Servizi turistici
<b>Livello EQF:</b> 3
<b>Descrizione delle esigenze espresse delle filiere produttive:</b> Le aziende della filiera ricercano personale in grado di allestire i tavoli secondo le scelte e le direttive del locale in cui lavora e di occuparsi di accogliere i clienti, illustrare il menù, annotare e comunicare l'ordinazione.
Tipologia: Formazione lunga, nell'ambito dei percorsi 3 (Reskilling), 4 (Lavoro e inclusione) e 5 (Outplacement).
<b>Stato:</b> Programmato
<b>Unità di competenza:</b> Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e i contenuti digitali; Gestire dati, informazioni e contenuti digitali; Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari; Predisposizione delle comande e degli ordini; Preparazione degli spazi e degli ambienti per la ristorazione; Realizzazione del servizio ai tavoli, al buffet ed al banco di cibi e bevande; Accoglienza e assistenza al cliente nei servizi di ristorazione
<b>Durata in ore del corso:</b> 300
<b>Durata formazione teorica in presenza e relative sedi:</b> 210
<b>Durata formazione teorica in DAD:</b> 0 ore
<b>Durata formazione teorica in FAD (Formazione a Distanza):</b> 0
<b>Durata esercitazioni pratiche e relative sedi:</b> n. 90 ore presso la sede Fondazione Maria Fanelli, Corso Alcide de Gasperi, 327 - 80053 Castellammare di Stabia (NA)
<b>Durata stage:</b> 0 ore
<b>Aziende coinvolte per lo svolgimento dello stage e relative sedi:</b> nessuna
<b>Indennità oraria riconosciuta ai Beneficiari per la partecipazione:</b> euro 1,00 per ora di effettiva frequenza

### Operatore all'assistenza educativa ai disabili

<b>Settore Economico Professionale:</b> SEP 19 – Servizi socio-sanitari
<b>Livello EQF:</b> 3
<b>Descrizione delle esigenze espresse delle filiere produttive:</b> Le aziende della filiera ricercano personale in grado di offrire assistenza alle attività socio-educative per disabili, supportando gli educatori nella realizzazione di laboratori didattico - creativi, e nella preparazione di materiali educativi (e di gioco, n igiene, ecc.) e di sicurezza del disabile.
Tipologia: Formazione lunga, nell'ambito dei percorsi 3 (Reskilling), 4 (Lavoro e inclusione) e 5 (Outplacement).
<b>Stato:</b> Programmato
<b>Unità di competenza:</b> Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e i contenuti digitali; Gestire dati, informazioni e contenuti digitali; Gestione di situazioni di emergenza individuali e collettive; Assistenza alla realizzazione di laboratori e all'espressione di linguaggi alternativi; Vigilanza e supporto all'educatore nelle attività socio-educative; Accompagnamento, cura dei bisogni fondamentali del disabile e operazioni di igiene e pulizia urgenti correlate
<b>Durata in ore del corso:</b> 300
<b>Durata formazione teorica in presenza e relative sedi:</b> 210
<b>Durata formazione teorica in DAD:</b> 0 ore
<b>Durata formazione teorica in FAD (Formazione a Distanza):</b> 0
<b>Durata esercitazioni pratiche e relative sedi:</b> n. 90 ore presso la sede Fondazione Maria Fanelli, Corso Alcide de Gasperi, 327 - 80053 Castellammare di Stabia (NA)
<b>Durata stage:</b> 0 ore
<b>Aziende coinvolte per lo svolgimento dello stage e relative sedi:</b> nessuna
<b>Indennità oraria riconosciuta ai Beneficiari per la partecipazione:</b> euro 1,00 per ora di effettiva frequenza