*Il concorso*

## Si cerca un educatore per l'asilo nido comunale

SAN GIUSTINO - L'amministrazione comunale di San Giustino ha indetto un concorso pubblico per titoli ed esami per l'assunzione a tempo indeterminato di un educatore/trice per l'asilo nido comunale. Il titolo di studio richiesto per poter partecipare al concorso è: il diploma di maturità magistrale-diploma di maturità rilasciato dal liceo socio-psico-pedagogico-diploma di abilitazione all'insegnamento nella scuola di grado preparatorio-diploma di dirigente di comunità-diploma di tecnico dei servizi sociali e assistente di comunità infantile-operatore servizi sociali e assistente per l'infanzia. Sono ritenuti validi, in carenza del titolo di studio specifico anche: il diploma di laurea in pedagogia-diploma di laurea in scienze dell'educazione-diploma di laurea in scienze della formazione primaria-diploma di laurea triennale di cui alla classe 18 del decreto ministeriale 4/8/2000/master universitari di primo e di secondo livello e corsi di perfezionamento di alta formazione, purché riguardanti tematiche educative per l'infanzia. Il testo integrale del bando, con tutte le indicazioni necessarie per partecipare al concorso, è disponibile nel sito internet del Comune www.comune.sangiustino.pg.it

Sempre all'interno del sito del Comune sarà consultabile, dal 25 gennaio 2017, l'eventuale data di convocazione per le prove. Il termine per la presentazione delle domande di partecipazione è stato fissato al prossimo 2 gennaio. Per informazioni si può contattare l'ufficio personale del Comune al numero di telefono 075-8618442.

*Il bando*

## Un medico all'azienda ospedaliera "Santa Maria"

TERNI - E' stato indetto un concorso pubblico presso l'azienda ospedaliera "Santa Maria" di Terni, per la copertura di un posto di dirigente medico - disciplina di Anatomia patologica.

Il testo integrale del bando, con l'indicazione dei requisiti e delle modalità di partecipazione è stato pubblicato nel Bollettino ufficiale della Regione Umbria numero 47 del 15 novembre 2016 ed è reperibile, insieme allo schema della domanda ed allo schema del curriculum professionale e formativo nel sito aziendale www.aospterni.it. La domanda indirizzata al direttore generale e redatta secondo lo schema scaricabile dal sito internet aziendale può essere: presentata all'Ufficio protocollo dell'Azienda ospedaliera "Santa Maria", via Tristano di Joannuccio snc,05100 Terni; spedita tramite raccomandata con ricevuta di ritorno; inviata tramite Posta elettronica certificata all'indirizzo aospterni@postacert.umbria.it. Per ulteriori informazioni tutti coloro che fossero interessati a partecipare possono rivolgersi alla Direzione risorse umane - dell'Azienda ospedaliera "Santa Maria" di Terni, in via Tristano di Joannuccio, 05100 Terni al numero di telefono 0744/205323 nei seguenti orari: dalle ore 10 alle ore 13 dal lunedì al venerdì ed il martedì e il giovedì dalle ore 15 alle ore 17,30. L'avviso del concorso è stato pubblicato sulla Gazzetta ufficiale numero 95 dello scorso 2 dicembre consultabile anche on line sul sito www.gazzettaufficiale.it cliccando il link concorsi e successivamente il numero della Gazzetta in oggetto.

# in umbria

**La formazione**

*Impegno e professionalità per un lavoro che può essere svolto come dipendente o aprendo un'attività in proprio*

# Diventare un esperto pizzaiolo Ecco come imparare il mestiere

Nuove proposte per la formazione all'interno del catalogo unico regionale dell'offerta formativa individuale. Nel catalogo sono inseriti l'insieme dei corsi di formazione professionale accessibili ai cittadini in regime di libero mercato (corsi riconosciuti ma non finanziati) o attraverso strumenti di politica attiva del lavoro (voucher assegnati agli aventi diritto di volta in volta individuati dalla Regione o dalle Province, sulla base di specifici avvisi pubblici, a valere su risorse di Fondo sociale europeo o di specifici programmi). A diverse delle iniziative proposte è inoltre possibile l'accesso attraverso Garanzia giovani. Si tratta di corsi che riguardano la formazione post-obbligo formativo e post-diploma, la formazione permanente - aggiornamento professionale e tecnico, la formazione finalizzata al reinserimento lavorativo.

Tra i corsi in programma, per i quali è attiva la possibilità di iscriversi tramite i percorsi offerti da Garanzia giovani, c'è anche quello che riguarda la figura di addetto qualificato pizzaiolo.

### I corsi

Vi piace l'idea di poter imparare tutti i segreti per lavorare all'interno di una pizzeria? Ci sono corsi ad hoc presentati all'interno del catalogo regionale per imparare a svolge con preparazione e professionalità l'attività di creazione e lavorazione della pizza.

Si tratta di percorsi formativi che sono rivolti a coloro che intendono operare da professionisti nel settore della ristorazione. Attraverso il percorso di studi si mira a formare una figura professionale che sia in grado di occuparsi dell'intero processo di preparazione della pizza dalla fase iniziale di preparazione dell'impasto, formazione dei panetti al confezionamento del disco di pasta lievitata, alla sua guarnizione sino alla cottura e distribuzione al cliente. Inoltre attraverso i corsi si avrà anche l'opportunità di acquisire conoscenze teoriche sulle farine e altre materie prime, sui metodi di impasti e sulle preparazioni tecniche e pratiche della pizza al fine di garantire la bontà del prodotto nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie. Inoltre i pizzaioli devono essere in grado di occuparsi anche della preparazione di pizze gluten-free.

Al pizzaiolo è inoltre assegnato il mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro, della conservazione degli alimenti e su richiesta delle operazioni di approvvigionamento.

### La professione

La figura professionale del pizzaiolo lavora all'interno di pizzerie e ristoranti. Si tratta di un lavoro che può essere svolto da dipendente o che si può scegliere di gestire in proprio. Non solo, si tratta di una professione che può essere svola anche all'interno di località turistiche quindi il pizzaiolo può essere impiegato in modo stagionale, una opportunità in particolar modo per i più giovani che possono quindi fare esperienze di lavoro che possano accrescere il proprio curriculum.

Va ricordato che si tratta di una professione che richiede un maggiore impegno nei giorni pre-festivi e festivi e nei periodi di alta stagione, quando i ritmi di lavoro diventano più intensi, in particolar modo la sera. Pur richiedendo tanto sacrificio quella del pizzaiolo è una professione che può regalare grandi soddisfazioni partendo proprio dall'apprezzamento da parte dei clienti. I corsi che vengono proposti sono articolati in modo tale da poter offrire una preparazione completa per operare nel mondo della ristorazione. Vengono effettuate lezioni con docenti di diritto del lavoro e nel settore della ristorazione e in particolare esperti pizzaioli. Non mancano anche gli incontri dedicati alla formazione per igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro. Alcuni dei corsi offrono anche l'opportunità di acquisire nozioni per poter lavorare all'interno del settore dell'arte bianca (panetteria, pizzeria e prodotti da forno) questo per rispondere anche alla ristorazione che si basa sul servizio rapido. I corsi possono essere avviati in qualsiasi periodo dell'anno, va comunque raggiunto un numero minimo di partecipanti che varia a seconda della agenzia di formazione per la quale si è deciso di presentare la domanda. Tempi e modalità per seguire le lezioni vengono scelti all'attivazione dei corsi insieme ai partecipanti. A completamento della formazione sono previsti anche stage. Le occasioni di imparare questa professione sono diverse in tutta la Regione in quanto i corsi vengono attivati. Coloro che fossero interessati a partecipare ai corsi che vengono proposti possono consultare il catalogo unico regionale dell'offerta formativa che è pubblicato sul sito http://regione.umbria.it/lavoro-e-formazione/i-corsi-di-formazione-it-catalogo-unico-regionale attraverso il quale poter recepire le indicazioni necessarie e quindi selezionare le occassioni di formazione presenti in Umbria.

**Il particolare**

*Tutto quello che c'è da sapere*

## Lezioni in classe e stage nei ristoranti per trovare subito un'occupazione

Diventare un esperto pizzaiolo si può. Se siete interessati ad intraprendere questa professione è possibile frequentare nella regione dei corsi ad hoc per imparare il mestiere. E' necessaria infatti una adeguata preparazione per poter lavorare all'interno di ristoranti, pizzerie o esercizi commerciali che operano nel settore dell'alimentazione, nel ruolo di pizzaiolo.

Le occasioni di formazione sono indicate all'interno del catalogo unico regionale dell'offerta formativa individuale con l'elenco delle agenzie accreditate. Tra i corsi ai quali accedere, c'è anche quello per diventare pizzaioli ed anche esperti dell'arte bianca (panetteria, pizzeria e prodotti da forno). Le occasioni di lavoro nel settore non mancano, dai ristoranti, alle pizzerie e a tutti gli esercizi commerciali che si occupano di ristorazione anche nel servizio rapido.

Ad un esperto pizzaiolo non solo viene richiesto di sfornare ottime pizze per accontentare i clienti, ma anche di occuparsi dell'ordine e dell'igiene del suo posto di lavoro. Durante i corsi vengono impartite anche lezioni riguardanti il diritto del lavoro e il settore della ristorazione in generale in modo tale da avere una preparazione a tutto tondo che consenta sia di cercare lavoro come dipendente che anche di aprire una attività commerciale in proprio. Oltre alle lezioni con insegnanti specifici per ciascun settore sono previsti anche stage, per mettere in pratica sin da subito quanto appreso.

Per un pizzaiolo le occasioni di lavoro possono essere anche stagionali, con la richiesta di personale, da parte delle strutture ricettive, nei periodi estivi e festivi. Una opportunità quindi di accrescere il proprio curriculum attraverso esperienze di lavoro, se pur concentrate in determinati periodi, molto importanti per la formazione in vista di future assunzioni. Quello del pizzaiolo è un mestiere impegnativo, gli orari sono soprattutto quelli serali e il lavoro si svolge in particolar modo nel fine settimana e nei periodi festivi. Si tratta comunque di una professione che può dare grandi soddisfazioni in primo luogo con l'apprezzamento dei clienti. Le informazioni, per tutti coloro che fossero interessati alla formazione in questo settore, si possono trovare sul sito www.regione.umbria.it con le indicazioni delle agenzie accreditate dalla Regione.