

COMUNICATO STAMPA
CORSO DI QUALIFICA PROGETTO MARGHERITA
FORMAZIONE PIZZAIOLO
E' IN CONCLUSIONE IL CORSO ORGANIZZATO DA ASCOM SERVIZI –
CONFCOMMERCIO: MOLTE LE RICHIESTE DA PARTE DI AZIENDE
INTERESSATE AD ASSUMERE

Il corso di qualifica per "pizzaioli", Progetto Margherita, finanziato dalla Provincia di Pistoia tramite il Fondo Sociale Europeo organizzato dall'Agenzia Formativa Ascom Servizi – Confcommercio in collaborazione con l'Istituto Alberghiero "F. Martini" di Montecatini Terme, sta per concludersi con successo e soddisfazione del gruppo dei partecipanti e di tutti coloro che hanno partecipato alla realizzazione dell'attività. Gli 11 allievi (1 in più rispetto alle previsioni iniziali del progetto) partecipano con motivazione ed interesse alle lezioni pratiche e teoriche ed a tutti gli eventi previsti all'interno del progetto. In particolare, nel mese di Febbraio gli allievi hanno visitato il Mulino "Agugiario" di Padova, dove sono stati analizzati i processi di lavoro tipici di un moderno mulino e le attività dei laboratori di analisi che oggi permettono di fornire un prodotto di qualità nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. All'interno del Mulino gli allievi sono stati accompagnati da tecnici del settore che si sono resi disponibili ad effettuare dimostrazioni di analisi chimiche sui prodotti preparati.

Inoltre, dal 3 marzo al 7 marzo gli allievi hanno frequentato un modulo formativo presso la "Scuola Nazionale dell'Alimentazione" - Università dei Saperi di Perugia, una delle migliori strutture di formazione nel comparto alimentare a livello nazionale. Il programma prevedeva lo svolgimento di attività pratiche in laboratorio con l'ausilio di personale altamente qualificato. Tra le attività di laboratorio è prevista inoltre un'analisi degli alimenti di panificazione tipici della città di Gubbio. La conclusione del corso è prevista per il mese di Maggio prossimo, con lo svolgimento dell'esame di qualifica. Sono ottime le prospettive di occupazione degli allievi: cinque partecipanti hanno già previsione di occupazione certa al termine del corso e per i rimanenti si attende la conclusione del periodo di stage per verificare le possibili opportunità. Resta comunque il fatto che questa professionalità è molto richiesta sul mercato delle imprese della ristorazione.

Confcommercio Pistoia esprime tutta la propria soddisfazione per aver dato opportunità di sviluppo per le aziende del settore turistico e della ristorazione e per aver garantito un percorso formativo utile ed una buona opportunità di occupazione agli allievi.

Soddisfatta anche l'Assessore alla Pubblica Istruzione della Provincia di Pistoia Giovanna Roccella che sottolinea come si realizzi, con esperienze come questa, una formazione professionale mirata alle richieste occupazionali del territorio, che dia preparazione, pratica e strumenti per avere occasioni di lavoro, la strada che la Provincia di Pistoia ha intrapreso nella formazione professionale.

Pistoia 18 marzo 2003