



Avviso per il conferimento di una Borsa di studio per lo svolgimento di attività di Tirocinio per il perfezionamento delle tecniche di produzione di prodotti di pasticceria

Articolo 1 – Oggetto del presente avviso

La Fondazione Cecilia Gilardi O.N.L.U.S. (di seguito: Fondazione Cecilia Gilardi), impegnata nel sostenere iniziative a vantaggio della formazione dei giovani, anche attraverso periodi di tirocinio formativo, istituisce una borsa di studio della durata di mesi 9, per attività di perfezionamento delle tecniche di produzione di prodotti di pasticceria.

A tale scopo la Fondazione Cecilia Gilardi ha stipulato un accordo con l'**azienda Trilli srl**, sede legale in via Avogadro, 12/A Torino. L'azienda è **intestataria dell'Antica Pasticceria Castino**, la storica pasticceria nel centro di Pinerolo, situata nella Piazza del Duomo, restaurata e riavviata nel 2014 dopo anni di chiusura. La città ha così riacquisito uno spazio di valore, in grado di formare e impiegare giovani leve nella sua gestione e nella produzione artigianale di alta pasticceria.

Il periodo di tirocinio sarà svolto nel Laboratorio di Pasticceria situato in via Sommeiller 10, Pinerolo (TO) e presso l'Antica Pasticceria Castino, situata in piazza San Donato, 42 Pinerolo (TO)

La borsa ha la durata di 9 mesi e ammonta a EURO 8.100 netti. Trilli srl provvederà alla copertura assicurativa mediante polizza RCTO durante tutto il periodo di attività svolta presso la struttura.

L'importo sarà erogato in tre tranche al terzo, al sesto e al nono mese del tirocinio.

Articolo 2 – Destinatari dell'avviso e criteri di ammissione

Possono presentare domanda tutti i giovani di età compresa tra i 18 e i 30 anni, che diano prova di possedere i seguenti requisiti:

1. Formazione alberghiera settore pasticceria, scuola professionale di arti bianche, panificatori.
2. Che risiedano oppure siano nati, oppure abbiano almeno un genitore che risieda o sia nato, nelle zone territoriali e nei seguenti Comuni:
 - della Val Chisone;
 - della Val Germanasca;
 - della Val Pellice;

- dei dintorni del Pinerolese (Pinerolo, Roletto, Abbadia Alpina, San Secondo di Pinerolo, Bricherasio, Cantalupa, Prarostino, Frossasco, Buriasco, Piscina, Airasca, Cumiana, Baudenasca, Bibiana, San Pietro in Val Lemina, Roletto, Cavour, Bagnolo Piemonte, Barge, Osasco, Macello, Scalenghe, Vigone);

La valutazione del candidato avverrà anche in base alla condizione economica che verrà valutata in base alla dichiarazione ISEE che verrà presentata.

La Fondazione Cecilia Gilardi garantisce parità di trattamento tra uomini e donne.

Art. 3 – Descrizione delle attività del tirocinio, delle competenze/soft skills richieste e degli obiettivi del tirocinio

- Il tirocinio prevede l'inserimento del giovane all'interno del laboratorio di pasticceria e il suo coinvolgimento nello svolgimento di diversi tipi di attività, in particolare:
 - Elaborazioni di ricette artigianali;
 - Realizzazione di salse basi (crema pasticceria, creme chantilly, ganache, ecc.);
 - Realizzazione di impasti basi (pan di spagna, lievitati, pasta frolla, ecc.);
 - Composizioni di diversi prodotti di pasticceria (biscotteria, bignole, crumble, ecc.);
 - Realizzazioni e lavorazione del cioccolato;
 - Cura e conservazione delle materie prime;
 - Gestione del processo di formatura manuale del prodotto da forno;
 - Gestione del processo e la lievitazione del prodotto da forno;
 - Gestione della cottura del prodotto da forno;
 - Realizzazione della farcitura e decorazioni torte;
 - Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di prodotti di pasticceria.
- Operare in un contesto aziendale orientato alla qualità, adeguarsi alle innovazioni del processo, utilizzare gli strumenti propri dell'area delle attività, partecipare all'organizzazione di eventi interni ed esterni e all'attività di comunicazione aziendale online e offline.
- Obiettivo del tirocinio è l'apprendimento delle modalità di funzionamento dell'azienda e lo sviluppo delle capacità necessarie a permettere lo svolgimento in piena autonomia di tutte le attività apprese durante i 9 mesi.
- Conoscenze/soft skill: capacità di lavori di gruppo, spirito d'iniziativa, buone doti relazionali e comunicative, dimestichezza con i principali social network e la buona conoscenza del pacchetto Microsoft Office
- Orario lavorativo:
 - 38 ore/settimana suddivise in 6 giorni lavorativi
 - Richiesta flessibilità di orario e disponibilità a lavorare nel fine settimana.



Art. 4 – Candidatura e termine di presentazione delle domande

La domanda di concorso, insieme ai documenti richiesti, dovrà essere inviata via e-mail all'indirizzo: segreteria@fondazionececiliagilardi.org ed è reperibile in formato .pdf sul sito web della Fondazione Cecilia Gilardi o.n.l.u.s. all'indirizzo <http://www.fondazionececiliagilardi.org> nella sezione "Bandi".

Le domande dovranno essere presentate **entro il 30 novembre 2020**.

Per partecipare al bando il candidato dovrà:

- **Compilare la domanda di partecipazione al link:** <http://bit.ly/BandoPasticcere>
- **Allegare in formato .pdf i seguenti documenti:**
 1. Curriculum vitae
 2. Copia del documento di identità
 3. Lettera di presentazione e di motivazione
 4. Certificato ISEE
 5. Modulo per il consenso al trattamento dei dati personali
 6. Documentazione relativa a titoli di studio e/o precedenti esperienze nel settore

Art. 5 – Commissione giudicatrice e selezione delle candidature

Le domande saranno esaminate da una Commissione Giudicatrice designata dalla Fondazione Cecilia Gilardi. A seguito di una prima selezione, la Commissione Giudicatrice si riserverà di convocare fino a un massimo di cinque candidati per un colloquio conoscitivo orale. A parità di merito, sarà favorito il candidato con ISEE più basso.

Art. 6 – Assegnazione Borsa di Tirocinio e pubblicazione nome del vincitore

La Borsa di Tirocinio di cui al presente titolo sarà conferita sulla base del giudizio espresso dalla Commissione di cui all'art. 5.

Il nome del vincitore sarà pubblicato entro un mese dalla scadenza del bando sul sito web della



Fondazione Cecilia Gilardi all'indirizzo <http://www.fondazionececiliagilardi.org> nella sezione "Bandi".

I nomi degli aggiudicatari saranno comunicati direttamente ai candidati vincitori e pubblicati sul sito della Fondazione.

La Fondazione non è in alcun modo tenuta a giustificare o motivare i giudizi espressi sulle singole candidature.