



## **Avviso per il conferimento di una Borsa di Tirocinio per il perfezionamento delle tecniche di apprendista panettiere**

**presso Panacea Social Farm**

Scadenza candidature: 7 gennaio 2023

### **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 tirocinio della durata di mesi 6, che intende favorire la specializzazione di un giovane, offrendo la possibilità di apprendere competenze relative alle tecniche artigianali di panificazione.

A tale scopo la Fondazione Cecilia Gilardi ha stipulato un accordo con Panacea Social Farm, sita a Torino in via Baltea 3. Panacea è una realtà torinese con un forno e 4 panetterie. Produce pane a pasta madre e vari lievitati con farine a filiera corta e di grani antichi. Ha realizzato infatti la prima Filiera della farina del Piemonte: tutto il grano viene coltivato nel Parco Naturale di Stupinigi e le aziende agricole, il mulino e il forno sono legati da un patto di filiera che garantisce qualità e sicurezza.

**La borsa ha la durata di 6 mesi e ammonta a EURO 5.400 netti con un impegno previsto di 36 ore settimanali** (da svolgere in orario pomeridiano-serale). L'importo sarà erogato direttamente al vincitore in 3 rate, versate a cadenza bimestrale (a fine secondo, quarto e sesto mese di tirocinio).

**FONDAZIONE CECILIA GILARDI O.N.L.U.S.**  
via Vincenzo Vela 42 - 10128 Torino  
011-19649614 - C.F. 97737440012  
segreteria@fondazionececiliagilardi.org  
www.fondazionececiliagilardi.org

Il vincitore sarà dotato della copertura assicurativa mediante polizza RCT e INAIL durante tutto il periodo di attività svolta presso la struttura.

## **Articolo 2 – Destinatari dell’avviso e criteri di ammissione**

Possono presentare domanda le persone di età compresa fra i 18 e i 35 anni.

Al tirocinante si richiedono le seguenti caratteristiche:

1. Forte passione per la panificazione. Curiosità e motivazione per dare il meglio di sé in questa attività.
2. Affidabile, seria nel lavoro e trasparente nella comunicazione.
3. Non è richiesta esperienza pregressa, ma costituirà eventualmente un vantaggio nell’iter di selezione.
4. Infine, lavorando la sera, sarebbe meglio una persona che non abbia difficoltà a spostarsi.

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

## **Art. 3 – Master Mësté e frequenza parte teorica**

Il presente tirocinio è parte integrante del progetto “Master Mësté. Creiamo la tradizione del futuro”, che prevede prima dell’inizio del tirocinio **63 ore tra lezioni in aula, esercitazioni e workshop con frequenza obbligatoria** (per almeno il 75% delle ore).

L’obiettivo finale del progetto, infatti, è quello di colmare il gap formativo che spesso si crea tra la formazione tradizionale e le reali necessità che emergono all’ingresso nel mondo del

lavoro: la capacità di promuovere se stessi e i propri prodotti, la comunicazione del proprio lavoro nel mondo digitalizzato, il corretto approccio con la clientela e la buona gestione amministrativa, oltre alla conoscenza della normativa del di settore e la capacità di elaborare un business-plan per la ricerca di finanziamenti economici e investitori.

Le lezioni della parte teorica del Master Mèstè si svolgeranno a Torino a partire dal 25 febbraio 2023. Il programma didattico del corso è disponibile [qui](#).

#### **Art. 4 – Descrizione delle attività del tirocinio, delle competenze/soft skills richieste e degli obiettivi del tirocinio**

Le attività che verranno realizzate durante il percorso di tirocinio sono:

- preparazione degli impasti dei vari tipi di pane (solo pasta madre), spezzatura, formatura, lievitazione, cottura del pane;
- preparazione impasti per panini di piccola dimensione (pasta madre e lievito di birra), spezzatura, formatura, lievitazione, cottura;
- preparazione degli impasti di pizza e focaccia (pasta madre e lievito di birra), farcitura, cottura;
- riordino e pulizia delle attrezzature e degli spazi.

Il tirocinante verrà accompagnato nel raggiungimento dell'autonomia nelle mansioni elencate.

Il percorso si propone i seguenti obiettivi:

- raggiungimento dell'autonomia nella preparazione dei vari tipi di pane (solo pasta madre / spezzatura, formatura, lievitazione, cottura del pane);



- buona integrazione nella squadra dei panettieri, sviluppo delle capacità di relazione e lavoro in squadra;
- preparazione degli impasti di pizza e focaccia (pasta madre e lievito di birra), farcitura, cottura;
- sviluppo delle capacità di valutare la qualità di quanto prodotto;
- sviluppo di competenze progettuali (modifiche/miglioramento di prodotti esistenti, progettazione di nuovi prodotti).

#### **Art. 5 – Candidatura e termine di presentazione delle domande**

Sarà possibile presentare la propria candidatura attraverso la sezione bandi del sito della Fondazione Cecilia Gilardi: [www.fondazionececiliagilardi.org/bandi](http://www.fondazionececiliagilardi.org/bandi).

Dopo la compilazione della domanda di concorso al [presente link](#), i documenti richiesti dovranno essere inviati via e-mail all'indirizzo: [segreteria@fondazionececiliagilardi.org](mailto:segreteria@fondazionececiliagilardi.org) in formato PDF.

Le domande dovranno essere presentate entro il 7 gennaio 2023

Elenco della documentazione richiesta:

1. Domanda di partecipazione da compilare al [presente link](#)
2. Curriculum Vitae
3. Lettera di presentazione e motivazionale
4. Documentazione relativa a titoli di studio e/o precedenti esperienze nel settore
5. Dichiarazione ISEE
6. Copia del documento di identità

FONDAZIONE CECILIA GILARDI O.N.L.U.S.  
via Vincenzo Vela 42 - 10128 Torino  
011-19649614 - C.F. 97737440012  
[segreteria@fondazionececiliagilardi.org](mailto:segreteria@fondazionececiliagilardi.org)  
[www.fondazionececiliagilardi.org](http://www.fondazionececiliagilardi.org)



7. [Modulo per il consenso al trattamento dei dati personali](#) (compilato al fondo di pag. 2 e sottoscritto a pag. 3).

#### **Art. 6 – 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 4 candidati per un colloquio conoscitivo orale.

#### **Art. 7 – 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 sul sito web della Fondazione Cecilia Gilardi all'indirizzo <https://fondazionececiliagilardi.org/bandi/>

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

#### **Art. 8 – Inizio tirocinio**

Il tirocinio inizierà a seguito della fine delle lezioni teoriche, in accordo con l'ente ospitante, a partire dal mese di maggio 2023.