



Borse di Studio e di Tirocinio nelle Professioni Artigiane

Bando III edizione - 2024/2025

Scadenza per invio candidature: estesa al 19 maggio 2024

Master Mësté è un progetto della Fondazione Cecilia Gilardi, che ha l'obiettivo di **formare giovani artigiani** per favorire il loro ingresso nel mondo del lavoro e valorizzare le eccellenze del Made in Italy.

Il progetto prevede un percorso di studio costituito da **due settimane di formazione in aula** e da un **tirocinio retribuito di sei mesi** presso aziende e botteghe del Piemonte, della Valle d'Aosta e della Liguria. L'impegno richiesto per il tirocinio è full-time e l'importo della borsa ammonta a **5400€**, messi a disposizione dalla Fondazione Cecilia Gilardi.

Il periodo previsto per la formazione e il tirocinio va da **settembre 2024 a marzo 2025**.

Il progetto coinvolgerà **19 giovani tra i 18 e i 35 anni**, in possesso dei requisiti indicati all'art. 2.

Sostenitori e partner

Master Mësté è realizzato con il sostegno di Fondazione CRT, Camera di Commercio di Torino, Fondazione Creonti, Fondazione Magnetto, Exclusive Brands Torino, e in collaborazione con il Politecnico di Torino, Fondazione Accorsi Ometto, CNA Torino, Fondazione Comunitaria della Valle D'Aosta, Permico Spa, Accademia Liuteria Piemontese San Filippo e Fondazione Time2.

1. Il progetto Master Mësté

Il progetto prevede un percorso formativo completo, con una parte di formazione in aula a cui segue un tirocinio di sei mesi presso una delle aziende ospitanti.

1.1. Lezioni

La formazione prevede **70 ore di lezione** che comprendono tutte le aree di maggiore interesse per un aspirante artigiano. Gli argomenti trattati includono la storia delle arti decorative, la gestione d'impresa, la normativa di settore, la gestione finanziaria, il marketing e la comunicazione, con particolare enfasi sull'utilizzo dei canali digitali.

Il metodo di insegnamento si basa su **lezioni in aula, esercitazioni pratiche, laboratori casi-studio con frequenza obbligatoria (per almeno il 75% delle ore)**.

Sono inoltre previsti momenti di **team building** per favorire lo sviluppo delle relazioni e dell'interazione tra i partecipanti.

Le lezioni si svolgeranno in presenza a Torino, dal lunedì al venerdì (9,30-17,30), **dal 9 al 20 settembre 2024**. Il programma didattico del corso è indicato a fine bando (allegato C).

1.2 Tirocinio

Dopo la formazione in aula, i 19 partecipanti al Master svolgono un periodo di **tirocinio retribuito di sei mesi**. L'impegno è full time e l'importo erogato corrisponde a **900€ mensili** (vedi art. 1.3).

Al momento della candidatura è possibile scegliere **una sola azienda presso la quale candidarsi**. L'elenco completo delle aziende con relative schede di presentazione del tirocinio offerto si trova nell'allegato B.

Durante il percorso di tirocinio, i borsisti saranno seguiti e monitorati da uno psicologo del lavoro, che svolgerà anche il ruolo di valutatore esterno, monitorando il loro progresso e fornendo soluzioni ai potenziali problemi riscontrati.

1.3 Borsa di studio e tirocinio

La **formazione in aula** di due settimane è offerta gratuitamente dalla Fondazione Cecilia Gilardi. È possibile l'erogazione di un rimborso per permettere agli studenti fuori sede di partecipare alle lezioni (vedi art. 1.3.1).

La **borsa di tirocinio** ha la durata di **6 mesi** e ammonta a **EURO 5.400** con un impegno previsto che corrisponde al tempo pieno dell'azienda ospitante. L'importo sarà erogato direttamente al vincitore in 3 rate, versate a cadenza bimestrale (a fine secondo, quarto e sesto mese di tirocinio).

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

1.3.1 Agevolazioni per studenti

La formazione in aula si svolgerà dal 9 al 20 settembre 2024 a Torino. Per permettere agli studenti domiciliati fuori dal Piemonte, o troppo distanti, di frequentare le lezioni, la Fondazione Cecilia Gilardi si riserva la facoltà di valutare l'erogazione di un **eventuale rimborso per il viaggio/alloggio**.

2. Partecipanti

2.1 Requisiti

La Fondazione Cecilia Gilardi pubblica il presente bando finalizzato alla selezione di **19 candidati** che parteciperanno al progetto Master Mësté.

Per candidarsi al presente bando è necessario possedere tutti i seguenti requisiti generali:

- età compresa **tra i 18 e i 35 anni**
- **residenza in Italia**
- **conoscenza dell'italiano**.

Ogni azienda ospitante prevede inoltre eventuali **requisiti aggiuntivi** (verificabili nelle schede di presentazione delle singole aziende nell'allegato B).

3. Candidature: modalità e scadenze

3.1 Procedura

La candidatura avviene attraverso la sezione bandi del sito della Fondazione Cecilia Gilardi: www.fondazionececiliagilardi.org/bandi sotto "Bandi Aperti" e prevede l'inserimento attraverso un modulo online sulla pagina dedicata al progetto Master Mësté dei dati personali e il caricamento dei documenti elencati al punto 3.2.

Le domande dovranno essere presentate entro il **19 maggio 2024**.

3.2 Documentazione richiesta

Elenco della documentazione richiesta:

1. Curriculum Vitae
2. Lettera motivazionale
3. Documentazione relativa a titoli di studio e/o precedenti esperienze nel settore (facoltativo)
4. Dichiarazione ISEE
5. Copia del documento di identità
6. Modulo per il consenso al trattamento dei dati personali (compilato al fondo di pag. 2 e sottoscritto a pag. 3 - scaricabile dalla pagina del bando).

3.3 Scadenze

Vedere allegato A.

4. Selezione dei partecipanti

4.1 Analisi delle candidature

Le domande sono esaminate da una Commissione Giudicatrice designata dalla Fondazione Cecilia Gilardi e da un rappresentante dell'azienda per il cui tirocinio ci si è candidati. La valutazione del candidato avviene anche in base alla condizione economica, valutata in base alla dichiarazione ISEE presentata.

4.2 Colloqui

A seguito di una prima selezione, per ogni azienda ospitante la Commissione Giudicatrice si riserva di convocare fino a un **massimo di 5 candidati** per un colloquio conoscitivo orale. Il colloquio si svolge in via preferenziale nella sede del tirocinio; laddove impossibile verrà valutato un altro metodo. La commissione valutatrice è composta da membri della Fondazione Cecilia Gilardi e dell'azienda ospitante.

L'analisi delle candidature e i colloqui si svolgeranno nei mesi di maggio e giugno 2024.

4.3 Comunicazione ai vincitori

La Borsa di Tirocinio è conferita sulla base del giudizio espresso dalla Commissione di cui all'art. 4.1 e 4.2. Il **vincitore viene contattato per email** dalla Fondazione Cecilia Gilardi e il suo nome verrà pubblicato sul sito web della Fondazione.

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

5. Avvio progetto

1. **Entro il 15 luglio 2024** la Fondazione contatta tramite email i vincitori del bando.
2. La formazione in aula ha una durata di due settimane e si tiene a Torino **dal 9 al 20 settembre 2024**. È richiesta una **frequenza obbligatoria pari al 75%** delle ore di lezioni, pena l'esclusione dal tirocinio. Il calendario dettagliato delle lezioni è disponibile nell'allegato C del presente bando.
3. La data di avvio del tirocinio è individuata in accordo con l'azienda ospitante, a partire da **settembre/ottobre 2024**. La data di fine tirocinio cade indicativamente nel mese di **marzo 2025**.
4. Al termine del tirocinio ogni tirocinante riceverà dalla Fondazione Cecilia Gilardi un attestato di partecipazione.

ALLEGATI

Allegato A - Riassunto delle scadenze e degli impegni dei partecipanti

DATA	EVENTO	ATTIVITÀ COLLEGATE
27 febbraio 2024	APERTURA DEL BANDO	Per candidarsi al bando è necessario presentare la domanda attraverso il modulo presente sul sito della Fondazione Cecilia Gilardi (ulteriori informazioni all'art. 3 del bando)
19 maggio 2024	SCADENZA DEL BANDO	È possibile presentare candidatura fino a mezzanotte del 19 maggio 2024.
maggio/giugno 2024	INVIO COMUNICAZIONE DI CONVOCAZIONE A COLLOQUIO	Coloro che hanno superato la preselezione sono convocati per la fase successiva. Tutti i dettagli sono riportati nella mail con avviso di convocazione. I candidati sono tenuti a controllare la casella di posta.
giugno 2024	COLLOQUI	I candidati sono tenuti a presentarsi al colloquio con gli esaminatori della Fondazione e dell'azienda ospitante.
giugno 2024	INVIO COMUNICAZIONE AI 19 SELEZIONATI	I vincitori sono contattati dalla Fondazione Cecilia Gilardi per email e i loro nomi sono pubblicati sul sito della Fondazione. I candidati sono tenuti a controllare la casella di posta.
9-20 settembre 2024	LEZIONI IN AULA	I partecipanti sono tenuti a frequentare almeno il 75% delle lezioni.
Settembre/ottobre 2024	INIZIO TIROCINIO	L'avvio del tirocinio è concordato con l'azienda ospitante.

Allegato B - Elenco aziende ospitanti

Di seguito sono indicate le proposte di tirocinio presentate dalle aziende artigiane di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta interessate a ospitare un tirocinante. Il candidato dovrà indicare la scelta dell'azienda al momento della compilazione della domanda online (vedi art. 3).

Riepilogo delle aziende ospitanti

PIEMONTE

1. Alberto Marchetti (gelateria)
2. Archivio Tipografico (tipografia)
3. Arazzeria Scassa (produzione di arazzi e tappeti)
4. Azienda Agricola E. Pira e Figli - Boschis (produzione di vino)
5. Birrificio della Granda (birrificio)
6. Centro Conservazione e Restauro "La Venaria Reale" (restauro) x2
7. Foglizzo Luxury Goods (pelletteria)
8. Francesco Boerio (scenografia)
9. Il Funghetto (manutenzione del verde)
10. Izmade (interior design/falegnameria)
11. Oscalito - Maglificio Po (sartoria)
12. Panacea (panificio)
13. Valerio Licari - Licari Guitars (liuteria)
14. Villa Pedemonte Atelier (oreficeria)

VALLE D'AOSTA

15. Les Tisserands (sartoria)
16. Rosset (produzione di vino)

LIGURIA

17. Florcoop (vivai e produzione di vino e olio)
18. Lavoratti (produzione di cioccolato)

B1 - Borsa di tirocinio per Addetto Produzione / Apprendista Banconista presso Alberto Marchetti - PIEMONTE

Dati azienda:

Nome: Alberto Marchetti

Sito web: <https://www.albertomarchetti.it/>

Settore: Gelateria

Descrizione dell'azienda: L'azienda si occupa della produzione artigianale di gelato, nata a Torino nel 2011 con un punto vendita in corso Vittorio ha sviluppato nel territorio, nel corso degli anni, una serie di punti vendita, caratterizzati da una produzione in loco e dal rispetto dei principi di qualità del prodotto e qualità del servizio.

Attività del tirocinio

L'obiettivo del tirocinio è l'apprendimento a tutto tondo del ciclo produttivo dei prodotti di gelateria, a partire dalle preparazioni dai semilavorati e materie prime, al gusto del prodotto finito. Al termine dei 6 mesi sarà richiesta la capacità di svolgere in autonomia tutte le attività apprese.

Il tirocinio prevede l'inserimento della persona selezionata all'interno dell'azienda e lo svolgimento di diversi tipi di mansioni: apprendimento della gestione del magazzino, formulazione ordini ai fornitori, apprendimento delle materie prime e degli ingredienti, apprendimento delle intolleranze e allergie connesse ai prodotti, utilizzo dei macchinari per la preparazione dei prodotti. Nell'ambito del tirocinio il vincitore della borsa lavorerà non solo su elementi connessi alla produzione alimentare, ma anche sulla comunicazione dei prodotti, la relativa somministrazione e sul servizio alla clientela, in modo da avere una visione più ampia del settore.

Modalità di svolgimento

L'orario di lavoro sarà sviluppato sulla base dell'apertura del punto vendita. Fase produttiva dalle 10 alle 16; fase vendita dalle 12 alle 22 con annessi turni di 6 ore (36 ore settimanali)

Luogo: Piazza CLN 248, Torino

Obiettivi formativi

Il candidato sarà in grado di relazionarsi correttamente con il cliente e saprà organizzare al meglio il ciclo produttivo nonché l'approvvigionamento alla vendita.

Caratteristiche del candidato ideale

Volontà, propensione al lavoro in gruppo, educazione e pulizia.

Possibilità di assunzione al termine del tirocinio

Da valutare.

B2 - Borsa di tirocinio per Apprendista Stampatore / Progettista Grafico presso Archivio Tipografico - PIEMONTE

Dati azienda

Nome: Associazione Archivio Tipografico

Sito web: <https://www.archiviotipografico.it/it-IT/>

Settore: Tipografia

Descrizione dell'azienda: La missione dell'associazione, espressa in dettaglio nello statuto, è di sviluppare e promuovere l'arte del bel libro e della stampa tradizionale attraverso la gestione di uno spazio accessibile a chiunque, dove poter affinare la propria passione per la carta stampata e dove imparare facendo.

L'azienda è uno spazio di lavoro attivo e collaborativo, dove si incontrano generazioni di stampatori, stampatrici, compositori, compositrici, artisti, artiste e designer e dove si realizzano corsi di formazione e affiancamento su progetti grafici e di stampa artistica.

Materiali analogici si lasciano contaminare da possibilità digitali e con approccio sperimentale si infonde nuova vita alle discipline tipografiche tradizionali.

Attività del tirocinio

Il tirocinante si concentrerà sulla progettazione grafica e tipografica con focus sul mondo editoriale e della stampa d'arte, basi di legatoria, composizione a carattere mobile, stampa tipografica (letterpress). Ci saranno anche attività di progettazione e stampa di libri in tiratura limitata, di vari supporti in carta stampata, catalogazione e archiviazione di materiali storici tipografici, assistenza allo stampatore.

Modalità di svolgimento

Il tirocinio sarà di 36 ore settimanali presso l'azienda.

Luogo: Torino

Obiettivi formativi

A fine tirocinio il tirocinante avrà capacità di seguire l'intero processo editoriale artistico e di stampa commerciale su commissione: dalla progettazione alla realizzazione.

Caratteristiche del candidato ideale

Progettista grafico o illustratore con predisposizione e interesse al lavoro manuale e alla stampa d'arte. Attitudine al lavoro di gruppo, alla precisione e all'ordine. Capacità di interfacciarsi con altre professioni in un laboratorio molto vivo e spesso frequentato da persone di età e formazioni miste. Possibilmente proveniente da un'università di comunicazione visiva o accademia di belle arti.

Possibilità di assunzione al termine del tirocinio

No.

B3 - Borsa di tirocinio per Apprendista Tessitore di Arazzi presso Arazzeria Scassa - PIEMONTE

Dati azienda:

Nome: Arazzeria Scassa

Sito web: <https://www.arazzeriascassa.it/>

Settore: Produzione di arazzi e tappeti artistici

Descrizione dell'azienda: L'Arazzeria Scassa, fondata ad Asti nel 1957 da Ugo Scassa, è una delle più importanti arazzerie del mondo. Oggi come ieri ogni arazzo Scassa viene lavorato dalle sapienti mani esperte di tessitrici e tessitori, su telai secenteschi, con la tecnica tradizionale ad alto liccio dei grandi arazzieri del passato. Opere d'arte e artigianato, raccontano un sapere eletto, che si tramanda nella famiglia Scassa da due generazioni. All'inizio Ugo Scassa ebbe l'idea di abbinare l'arte d'avanguardia a una delle più antiche fra le arti applicate: la tessitura di arazzi. A distanza di oltre sessant'anni nella veste di arazziere, gli si riconosce un grande successo documentato dai rapporti intercorsi con artisti come Corrado Cagli, Felice Casorati, Giorgio de Chirico, Renato Guttuso, Umberto Mastroianni, Mirko Basaldella, Luigi Spazzapan ed Emilio Vedova.

Attività del tirocinio

Il tirocinante seguirà le seguenti attività: acquisizione della tecnica pratica di tessitura dell'arazzo Scassa, selezione ed interpretazione del cartone da trasporre nell'arazzo, studio del colore, selezione dei filati necessari alla tessitura sulla base dello studio del colore precedentemente eseguito e preparazione del telaio per la tessitura.

Modalità di svolgimento

L'orario di svolgimento del tirocinio sarà dalle ore 8:30 alle 16:30 (l'orario potrà subire delle leggere variazioni).

Luogo: via dell'Arazzeria 60, 14100, Asti

Obiettivi formativi

Al termine del tirocinio il tirocinante avrà acquisito una buona capacità di tessitura e la conoscenza delle attività ad essa correlate.

Per divenire tessitore/tessitrice di arazzi Scassa occorrono molti anni di lavoro, ma grazie a questo tirocinio il candidato/a avrà una buona conoscenza iniziale delle tecniche.

Caratteristiche del candidato ideale

Sono richiesti almeno un diploma di maturità, doti artistiche, dedizione al lavoro e all'apprendimento, correttezza nei rapporti con i colleghi di lavoro e delle regole aziendali.

Possibilità di assunzione al termine del tirocinio

Da valutare in base alle esigenze aziendali e al livello di apprendimento del tirocinante.

B4 - Borsa di tirocinio per Operaio Agricolo / Cantiniere presso Azienda Agricola E.Pira e Figli - Boschis - PIEMONTE

Dati azienda:

Nome: Azienda Agricola Boschis

Sito web: www.pira-chiaraboschis.com

Settore: produzione di vino

Descrizione dell'azienda: Piccola azienda artigianale biologica sita a Barolo con 13 ettari di vigna, che vinifica esclusivamente le uve di produzione propria. A livello produttivo, è stata operata una scelta di equilibrio tra innovazione e tradizione, allo scopo di dare eleganza ed equilibrio a un vino tradizionalmente strutturato e austero.

Attività del tirocinio

Il tirocinante potrà partecipare alle attività attinenti alla vendemmia delle uve e imparare i procedimenti di vinificazione in cantina, potatura ecc.

Modalità di svolgimento

Il tirocinio sarà di 36 ore settimanali, la sede per il lavoro in vigna sarà a Monforte, per il lavoro di cantina a Barolo.

Luogo: Monforte e Barolo (CN)

Obiettivi formativi

A fine tirocinio il tirocinante sarà in grado di raccogliere le uve, potare, fare rimontaggi, travasi, svinature e attività di cantina.

Caratteristiche del candidato ideale

Enologo o agronomo, ma basterebbe passione per il settore agricolo, buona volontà e voglia di imparare.

Possibilità di assunzione al termine del tirocinio

Da valutare.

B5 - Borsa di tirocinio per Apprendista per Produzione Birra presso Birrificio della Granda - PIEMONTE

Dati azienda:

Nome: Astesana SRL Società Agricola (Birrificio della Granda)

Sito web: <https://www.birrificiodellagranda.it/>

Settore: Birrificio

Descrizione dell'azienda: Nasce nel 2011 e si sviluppa fino a diventare uno dei birrifici artigianali più rappresentativi in Italia.

Attività del tirocinio

In base alle competenze di partenza, il tirocinante verrà messo a contatto con le varie fasi di produzione. Dalle più semplici (confezionamento, sanificazioni, magazzino) alle più complesse (produzione del mosto, utilizzo di PLC, sistema gestionale 4.0).

Modalità di svolgimento

Orario 8:00-12:00 / 12:30-16:30 presso la sede a Lagnasco.

Luogo: Via Manta 15, Lagnasco (CN)

Obiettivi formativi

Alla fine del percorso formativo, in base sia alla preparazione iniziale e alla velocità di apprendimento, il tirocinante saprà:

- utilizzare una lattinatrice automatica
- utilizzare una imbottigliatrice automatica
- utilizzare una infustatrice automatica
- utilizzare un carbonatore in linea
- gestire le fermentazioni di diverse birre
- interagire con svariati PLC a bordo delle macchine
- interfacciarsi con il gestionale 4.0
- produrre il mosto della birra.

Caratteristiche del candidato ideale

Il candidato ideale ha già una conoscenza teorica del processo di birrificazione, o perché ha effettuato studi specifici o per passione personale. In alternativa deve essere una persona molto curiosa e con molta voglia di mettersi in gioco. Il lavoro in birrificio richiede anche una certa fatica fisica, lavorando con fusti di birra, sacchi di malto, scatole di bottiglie, ecc... Questo è un fattore di cui tener conto se si sceglie questo tipo di attività lavorativa.

Possibilità di assunzione al termine del tirocinio

Da valutare in base alle esigenze aziendali e al livello di apprendimento del tirocinante.

B6 - Borse di tirocinio per Restauratore/trice presso Centro Conservazione e Restauro “La Venaria Reale” - PIEMONTE

Dati azienda:

Nome: Centro Conservazione e Restauro “La Venaria Reale”

Sito web: <https://www.centrorestaurovenaria.it/>

Settore: restauro

Attività del tirocinio e Modalità di svolgimento

Per questo bando le borse offerte sono due.

Le attività proposte prevedono l'esecuzione di una documentazione grafica e di una schedatura conservativa, cui seguirà la messa a punto di idonee attività di intervento finalizzato al recupero conservativo di opere e/o manufatti artistici sotto la supervisione del referente di progetto, restauratore-coordinatore-responsabile di laboratori di restauro (da PFP1 a PFP5) docente del Corso di Laurea Magistrale in Conservazione e Restauro dei Beni Culturali dell'Università degli Studi di Torino. Altresì attività di sperimentazione nel settore della diagnostica scientifica legata ai Beni Culturali.

Dallo studio della tecnica esecutiva, alla conoscenza e ricerca dei materiali esecutivi, alla verifica dello stato di conservazione, alla progettazione di una metodologia risolutiva delle problematiche conservative, il/la candidato/a avrà la possibilità di elaborare e realizzare un progetto di recupero complessivo dell'opera/manufatto destinato a godimento pubblico e alla sua salvaguardia.

Luogo: Venaria (TO)

Obiettivi formativi

I candidati a fine percorso raggiungeranno diversi obiettivi formativi:

OBIETTIVI FORMATIVI GENERALI

- riconoscere le peculiarità tecniche dell'opera/manufatto artistico oggetto dell'intervento di restauro.
- riconoscere i materiali costitutivi dell'opera/manufatto oggetto dell'intervento di restauro.
- saper valutare e approfondire lo stato di conservazione di tale manufatto attraverso il riconoscimento delle diverse tipologie di degrado.
- saper interagire con le professionalità coinvolte in un progetto di conservazione e restauro: storici dell'arte, scientifici, grafici e fotografi, responsabile della sicurezza, direzione lavori e restauratori professionisti.
- conoscere e organizzare la documentazione e gli strumenti d'indagine necessari alla realizzazione di un progetto d'intervento definitivo.

OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI

Aspetti tecnici:

- capacità di condurre osservazioni e valutazioni autonome rispetto alle diverse

tipologie di degrado e alle tecniche di esecuzione.

- esercizio dell'attività pratica nell'ambito di tutte le fasi d'intervento.

Aspetti gestionali e organizzativi:

- aspetti logistici (organizzazione dell'attività lavorativa: gestione degli spazi, preparazione e utilizzo dei materiali di restauro, movimentazione e gestione di manufatti decoesi e fragili).

- aspetti legati alla sicurezza (uso dei sistemi di protezione individuale, conoscenza della normativa e delle disposizioni vigenti in materia di sicurezza sul lavoro).

Caratteristiche del candidato ideale

E' richiesta l'iscrizione al Corso di Laurea magistrale a ciclo unico in Conservazione e Restauro dei Beni Culturali, attivato dall'Università degli Studi di Torino in convenzione con la Fondazione Centro Conservazione e Restauro "La Venaria Reale".

Possibilità di assunzione al termine del tirocinio

/

B7 - Borsa di tirocinio per Addetto alla Produzione presso Foglizzo Luxury Goods - PIEMONTE

Dati azienda:

Nome: Foglizzo Luxury Goods

Sito web: <https://www.foglizzo.com/it/>

Settore: Pelletteria

Descrizione dell'azienda: Foglizzo Luxury Goods nasce grazie all'esperienza dei fratelli Foglizzo nella progettazione e lo sviluppo di pelli di alta qualità.

Da oltre 10 anni è ormai sinonimo di lusso e customizzazione, leader nella fornitura di prodotti in pelle che trovano applicazione nei settori della nautica, del residenziale, dell'hospitality e dell'aviazione privata.

L'oggettistica Foglizzo Luxury Goods è caratterizzata da manufatti della migliore qualità, design e tecnica realizzativa presenti sul mercato.

Ogni articolo viene realizzato internamente, dalla fase di ideazione/prototipazione a quella di produzione, da un team specializzato.

Formazione, sperimentazione e ricerca sono alla base della filosofia Foglizzo.

Attività del tirocinio

Il tirocinante potrà apprendere nozioni specifiche sul materiale (pelle) e le relative tecniche di lavorazione (creazione cartamodelli, taglio, cucitura).

Modalità di svolgimento

40 ore settimanale, dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 18:00.

Luogo: Via Forlì, 164, Torino.

Obiettivi formativi

A fine tirocinio il tirocinante sarà in grado di sostenere la progettazione e realizzazione di campionature e manufatti in pelle.

Caratteristiche del candidato ideale

Conoscenza delle basi della progettazione e creazione oggetti, forte manualità, utilizzo macchina da cucire, lingua inglese, utilizzo Office 365.

Possibilità di assunzione al termine del tirocinio

Sì.

B8 - Borsa di tirocinio per Apprendista Scenotecnico/Progettista Tecnico presso Francesco Boerio - PIEMONTE

Dati azienda:

Nome: Francesco Boerio

Sito web: /

Settore: Scenografia

Descrizione dell'azienda: L'azienda nasce nel 2014 prevalentemente legata al mondo del cinema e dell'interior design. Oggi è una ditta di servizi legati al mondo della scenografia orientata al cinema, pubblicità, fiction, teatro, fiere, televisione. Altro settore d'impiego è l'arredamento d'interni e la prototipazione di elementi di falegnameria e carpenteria leggera.

Attività del tirocinio

Il tirocinante sarà inserito nelle varie fasi di creazione di scenografie attraverso l'insegnamento di tecniche di falegnameria, decorazione scenografica dei materiali e saldatura.

Modalità di svolgimento

Dal Lunedì al Venerdì orari 8.30/17.30 o 9.00/18.00

Luogo: Via Ciamarella 8, 10149, Torino

Obiettivi formativi

Il tirocinante a fine percorso saprà leggere un progetto in ogni dettaglio, avrà imparato ad orientare la scelta dei materiali e avrà autonomia nell'utilizzo delle attrezzature tecniche finalizzate alle differenti lavorazioni. Saprà valutare le modalità più appropriate per affrontare un lavoro, considerandone i rischi ed avendo coscienza e visione definita del risultato finale senza disattendere il progetto.

Caratteristiche del candidato ideale

È utile ma non obbligatorio aver intrapreso un percorso legato alla progettazione architettonica o scenografica. Gradita conoscenza delle tecniche base della falegnameria e della decorazione e avere una base di conoscenza dei materiali impiegati, saperli distinguere nelle loro caratteristiche e proprietà.

Possibilità di assunzione al termine del tirocinio

Possibilità di collaborazione esterna.

B9 - Borsa di tirocinio per Manutentore del Verde presso Il Funghetto - PIEMONTE

Dati azienda:

Nome: Il Funghetto snc di Stolfo Francesco e Stolfo Piero

Sito web: <http://www.ilfunghetto.it/>

Settore: realizzazione e manutenzione di giardini

Descrizione dell'azienda: L'azienda opera dal 2004 nel settore della manutenzione e realizzazione degli spazi verdi offrendo un servizio a 360 gradi, coordinando direttamente per soddisfare i bisogni anche altri collaboratori di settori specifici del verde o di altre attività necessarie all'esecuzione degli interventi. I principali clienti sono privati, condomini, pubblico/università.

Attività del tirocinio

Il tirocinante imparerà tecniche di manutenzione e realizzazione aree verdi, tagli erba, potature, concimazioni, preparazione del terreno, messa a dimora arbusti, perenni, ecc., realizzazione nuove aree verdi, interventi su terrazzi, impianti irrigazione, rilievo delle zone di intervento, semina tappeti erbosi, abbattimento alberi, utilizzo di attrezzature a motore.

Modalità di svolgimento

L'orario di lavoro è di 8 ore (30 minuti di pausa per il pranzo) 8/12-12,30/16,30 con inizio presso la sede di Corso Moncalieri 506/32 Torino, salvo situazioni specifiche.

Il luogo di lavoro presso il cliente, i luoghi di lavoro sono all'aperto, pranzo autogestito (al sacco o locale pubblico)

Luogo: Torino, provincia (principalmente)

Obiettivi formativi

A fine tirocinio il tirocinante avrà acquisito capacità per fare operazioni di giardinaggio e manutenzione aree verdi in autonomia.

Caratteristiche del candidato ideale

- Idoneità alla mansione di operatore del verde (da parte di medico competente del lavoro) e predisposizione ad attività che necessitano di "fatica" fisica.
- Predisposizione al lavoro in esterno con condizioni climatiche differenti.
- Se già esperienza di settore in precedenza meglio.
- Automunito, flessibilità sugli spostamenti.

Possibilità di assunzione al termine del tirocinio

Da valutare.

B10 - Borsa di tirocinio per Maker Specializzato nella Lavorazione dei Legni e/o dei Metalli presso Izmade - PIEMONTE

Dati azienda:

Nome: Izmade Impresa Sociale SRL

Sito web: <https://www.izmade.com/>

Settore: interior design/falegnameria

Descrizione dell'azienda: Izmade Impresa Sociale SRL opera nel campo dell'eco-design autoprodotta, specializzata in interior design, nella creazione di arredi e accessori. È il punto di incontro tra uno studio di design e un laboratorio artigianale. Si occupa di tutte le fasi di produzione del prodotto: dall'ideazione alla realizzazione e vendita. La particolarità dei suoi prodotti è data dalla possibilità di personalizzare materiali, forme e funzioni così da rendere unici tutti gli allestimenti e gli oggetti d'arredo. Izmade promuove l'utilizzo di tecniche e materiali innovativi ed ecosostenibili curando con attenzione tutte le fasi di progettazione e manifattura. La sua officina, l'Izlab MakerSpace, è anche aperta al pubblico permettendo a chiunque lo voglia di usufruire dello spazio e degli attrezzi. Si occupa inoltre di formazione organizzando workshop creativi e corsi come quelli di affilatura, tornitura, carpenteria e falegnameria di base. Come Impresa Sociale Izmade si prende così cura dell'ambiente e della felicità e soddisfazione del cliente.

Attività del tirocinio

Il tirocinante parteciperà alle attività aziendali quali progettazione e prototipazione di arredi e allestimenti.

Modalità di svolgimento

8:30 / 9:00 - 13:00 + 14:00 - 17:30 / 18:00

Luogo: Torino

Obiettivi formativi

Il tirocinante a fine tirocinio avrà autonomia e presa di consapevolezza di tempi, qualità, e modalità di produzione di arredi e allestimenti.

Caratteristiche del candidato ideale

Nessuna particolare richiesta ad esclusione della propensione di saper costruire e realizzare manufatti.

Possibilità di assunzione al termine del tirocinio

Da valutare.

B11 - Borsa di tirocinio per Apprendista Tessitore/Calandratore presso Oscalito - Maglificio Po - PIEMONTE

Dati azienda:

Nome: Oscalito - Maglificio Po srl

Sito web: <https://oscalito.it/it>

Settore: Tessile

Descrizione dell'azienda: Azienda Tessile dal 1936 con un proprio brand "Oscalito". Produce dal filato al capo finito nell'unica sede di Torino. Dietro la realizzazione di ogni capo Oscalito c'è un accurato ed attento lavoro di squadra. Il risultato, toccabile con mano, è il frutto di oltre 80 anni di lavorazione, cultura, passione e dedizione. Nel nostro stabilimento di Torino curiamo l'intero processo produttivo. Collaboriamo con il mercato dell'alta moda, lavoriamo solo con i migliori artigiani italiani, controlliamo ogni singola fase del processo.

Attività del tirocinio

Al tirocinante sarà insegnato direttamente dal responsabile di reparto, in un primo step, le differenze delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Successivamente sarà istruito sulle varie operazioni e diametri di tessitura su macchine da tessitura circolari presenti in Azienda. Inoltre amplierà le sue conoscenze sulla macchina di calandra (vaporizzazione tessuti).

Modalità di svolgimento

L'attività si svolgerà principalmente nello stabilimento di Torino nel reparto di Tessitura/Calandra con orario dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 18.00 (orario da stabilire, 36 ore settimanali)

Luogo: Via Asiago 59/8 – 10142 Torino

Obiettivi formativi

A fine tirocinio il candidato sarà in grado di tessere e calandrare le varie pezze di tessuto, sarà formato sulle differenze dei vari filati e sulle diverse tecniche del processo di tessitura.

Caratteristiche del candidato ideale

Al candidato si richiede almeno il diploma di scuola secondaria, capacità di concentrazione, attenzione ai dettagli e buona manualità. Capacità di lavoro in team e cordialità.

Possibilità di assunzione al termine del tirocinio

Sì.

B12 - Borsa di tirocinio per Apprendista Panettiere presso Panacea Social Farm- PIEMONTE

Dati azienda:

Nome: Panacea Social Farm

Sito web: <https://www.panaceasocialfarm.it/>

Settore: Panetteria

Descrizione dell'azienda: Panacea nasce nel 2017 ed è la prima Filiera della Farina del Piemonte. Produce un pane artigianale, solo con Pasta Madre e solo con farine non raffinate macinate a pietra. Panacea è anche una cooperativa sociale di tipo B, con una squadra di lavoratori di 8 nazionalità diverse, spesso con percorsi difficili alle spalle. Fare un pane buono e sano è un piccolo contributo per il benessere della comunità e per un'agricoltura più pulita.

Attività del tirocinio

- 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.

Modalità di svolgimento

Il candidato verrà inserito nella squadra dei panettieri, al forno di produzione in via Baltea 3. Gli orari saranno 16.00-22.00, dal lunedì al sabato.

Luogo: via Baltea 3, Torino.

Obiettivi formativi

Il tirocinante a fine tirocinio avrà le seguenti competenze:

- 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).

Caratteristiche del candidato ideale

Vorremmo una persona che sia appassionata (o si stia appassionando) del fare il pane, che consideri un pane ben riuscito la soddisfazione della giornata.

Vorremmo una persona affidabile, seria nel lavoro e trasparente nella comunicazione. Esperienza pregressa nell'ambito non obbligatoria.

Lavorando la sera, sarebbe meglio una persona che non abbia difficoltà a spostarsi.

Possibilità di assunzione al termine del tirocinio

Da valutare.

B13 - Borsa di tirocinio per Apprendista Liutaio presso Valerio Licari - Licari Guitars - PIEMONTE

Dati azienda:

Nome: Valerio Licari - Licari Guitars

Sito web: <https://licariguitars.com/>

Settore: liuteria

Descrizione dell'azienda: Fondata nel 2019 dal Maestro Liutaio Valerio Licari dopo anni di esperienza in Italia e all'estero, l'azienda è specializzata come laboratorio artigianale di costruzione di chitarre classiche da concerto. Nel 2021, oltre all'attività di bottega, il Maestro Licari inizia a svolgere il ruolo di maestro di costruzione di strumenti a pizzico presso l'Accademia di Liuteria Piemontese "San Filippo", della cui Associazione viene eletto vicepresidente nel 2023.

Attività del tirocinio

Nel periodo di apprendistato di sei mesi, il tirocinante affronterà la costruzione di una chitarra classica e approfondirà le problematiche associate alle copie in stile. In particolare, realizzerà una copia fedele di uno strumento del Maestro Pietro Gallinotti, uno dei grandi liutai della tradizione piemontese del Novecento. La chitarra realizzata dal tirocinante verrà donata come premio al vincitore di un concorso chitarristico di rilevanza nazionale (da identificare), o donata a un Ente di formazione del territorio (Conservatorio di Alessandria, Conservatorio di Torino).

Il tirocinante si occuperà inoltre delle attività di assistenza in bottega, e in particolare supporterà le operazioni ordinarie e straordinarie di manutenzione, riparazione e messa a punto.

Collaborazioni

Accademia di Liuteria Piemontese "San Filippo".

Modalità di svolgimento

Costruzione e manutenzione chitarre classiche, in orario flessibile (per un totale di 36 ore alla settimana) dal Lunedì al Sabato tra le 9.30 e le 18.30,

Luogo: laboratorio Licari Guitars, Torino (via La Thuile 31, 10142)

Obiettivi formativi

A fine tirocinio il tirocinante avrà un aumento delle competenze in ambito della liuteria applicata agli strumenti a pizzico. Imparerà la gestione individuale di una bottega di liuteria, la comunicazione diretta con clienti, commercianti esteri e social media.

Caratteristiche del candidato ideale

Conoscenza delle principali tecniche di lavorazione del legno.

Formazione accademica di liuteria incentrata sulle basilari tecniche di costruzione degli strumenti a pizzico.

Conoscenza basilare di cultura musicale, fisica acustica e tecnologia dei materiali in uso in ambito di liuteria.

Il candidato dovrà dimostrare spiccata manualità e sensibilità nello studio e nel giudizio dei caratteri estetici e stilistici di uno strumento musicale. Dovrà essere disponibile all'ascolto e al lavoro collaborativo all'interno del laboratorio ospitante.

Possibilità di assunzione al termine del tirocinio

Da valutare.

B14 - Borsa di tirocinio per Apprendista Orafo presso Villa Pedemonte Atelier - PIEMONTE

Dati azienda:

Nome: VPA SPA- Villa Pedemonte Atelier

Sito web: <https://www.pedemontegroup.com/vpa/>

Settore: oreficeria

Descrizione dell'azienda: Siamo un gruppo di aziende in territorio alessandrino, acquisite a novembre 2022 dal Gruppo LVMH. Il gruppo, ad oggi, comprende 5 aziende che si occupano di oreficeria di medio-alto livello: 4 sul territorio valenzano (VPA Villa Pedemonte Atelier, Gieffedì, Piero Greco e Callegaro) e un Atelier di alta gioielleria a Parigi (Thea). Siamo terzisti e lavoriamo per Maison come Louis Vuitton, Bulgari, Fred, Chaumet, Tiffany, Cartier e Chanel. Le nostre aziende sono aziende produttive e ad oggi, contiamo all'incirca 380 dipendenti.

Attività del tirocinio

Il tirocinante imparerà le tecniche mirate alla realizzazione di manufatti orafi nuovi o la riparazione/modifica del manufatto esistente, eseguendo le rifiniture dell'oggetto (eventuale smaltatura, sabbiatura o rodiatura, pulizia, lucidatura e timbratura oggetto).

Modalità di svolgimento

La sede di lavoro sarà nella nuova sede VPA. L'orario sarà dal lunedì al venerdì: dalle 8 alle 16.30 con mezz'ora di pausa pranzo.

Luogo: Castelletto Monferrato (AL)

Obiettivi formativi

A fine tirocinio il tirocinante sarà in grado di realizzare il manufatto orafico nuovo o la riparazione/modifica del manufatto esistente, applicando anche eventuale smaltatura, sabbiatura o rodiatura, pulizia, lucidatura e timbratura dell'oggetto.

Caratteristiche del candidato ideale

- Formazione base presso una scuola orafa
- Elasticità
- Dinamicità
- Ascolto Attivo

Possibilità di assunzione al termine del tirocinio

Sì

B15 - Borsa di tirocinio per Apprendista Sarto/a presso Les Tisserands - VALLE D'AOSTA

Dati azienda:

Nome: Les Tisserands Soc. Coop.

Sito web: <https://www.lestisserands.it/>

Settore: Sartoria

Descrizione dell'azienda: La cooperativa nasce nel 1969 con l'obiettivo di salvaguardare, promuovere ed innovare l'antico savoir faire della tessitura della lana a telaio a 4 licci. Questa antica tradizione risalente al 1600 è divenuta nel tempo simbolo di Valgrisenche tanto da rendere famosa la valle come "Le Pays des tisserands".

Oggi la cooperativa conta 3 socie e 2 dipendenti che tutto l'anno si occupano di gestire l'intera filiera di trasformazione della lana (dalla tosa della pecora al manufatto finito) affidandosi anche alla collaborazione di professionisti e artigiani.

Oltre a tessere, ideare e confezionare manufatti e abiti la cooperativa organizza visite guidate al museo e all'atelier di tessitura, laboratori creativi per bambini e corsi di tessitura per adulti. Inoltre da 5 anni è direttrice artistica e organizzatrice del Festival della lana - Mo'delaine che si tiene ogni anno il primo week end di settembre.

Attività del tirocinio

Il tirocinante potrà scegliere e assemblare le parti che compongono un capo di abbigliamento, in base al modello, effettuare l'imbastitura dei capi di abbigliamento o degli accessori, provare i capi di abbigliamento sui clienti e verificarne la vestibilità e la misura. Eseguirà modifiche in base al modello o a richieste del cliente, cucirà i capi d'abbigliamento o gli accessori (a mano o a macchina), eseguirà l'applicazione degli accessori (fodere, bottoni,..) e stiraggio dei capi d'abbigliamento.

Il tirocinante potrà preparare i cartamodelli per il taglio, preparare il tessuto al taglio (punti molli, tracciatura a gesso), tagliare stoffe e progettare e realizzare accessori o piccola oggettistica e complementi d'arredo.

Modalità di svolgimento

Attività previste: oltre all'esercizio di sartoria, di prototipazione, di preparazione e taglio delle stoffe, di campionatura, vi saranno momenti dedicati allo studio in team dei manufatti, dell'ideazione di nuovi prodotti.

Sarà richiesto di raccontare attraverso video, foto, post sui social della creazione di un prodotto o altro.

Luogo: in cooperativa, località Capoluogo, Valgrisenche (Aosta).

Orario – dal martedì al sabato o domenica (estate) 8.30 o 9.00/12.00 - 14.00 o 14.30/17.00 o 18.30.

Obiettivi formativi

A fine tirocinio il tirocinante saprà:

- Riconoscere e saper manipolare, lavorare e cucire il “drap” di pura lana.
- Utilizzare alcune macchine specifiche per la realizzazione dei capi d'abbigliamento.
- Cucire i capi d'abbigliamento o gli accessori (a mano o a macchina).
- Applicare accessori di pregio (fodere, bottoni in legno..).
- Avere conoscenza di base della tessitura e della nascita delle stoffe in pura lana.
- Aver pratica di multidisciplinarietà per la gestione di un'azienda artigianale.
- Gestire la vendita diretta dei manufatti realizzati.

Caratteristiche del candidato ideale

- Diploma e/o laurea preferibilmente ad indirizzo tessile/modellistica/design
- Esperienza in attività analoga maturata presso realtà del settore tessile, arredamento, accessori:
 - capacità di utilizzo macchina da cucire
 - realizzazione cartamodelli
 - capacità relazionali e organizzative
 - saper prendere le misure
 - accessori per l'abbigliamento
 - elementi di anatomia umana
 - elementi di geometria
 - elementi di merceologia tessile
 - conoscere i tessuti e le loro caratteristiche;
 - conoscere e saper utilizzare le diverse tecniche di lavorazione dei tessuti;
 - conoscere le diverse fasi di un processo di creazione di abiti, accessori e altri prodotti di lavorazione dei tessuti
 - sapere cucire a mano e a macchina, creare e utilizzare cartamodelli precisi, segnare e tagliare il tessuto.
 - redigere e aggiornare inventario materiali
 - creare un campionario, un archivio

Un plus:

- conoscenza lingua francese
- conoscenza lingua inglese
- utilizzo dei social (IG, FB)
- capacità nel raccontare attraverso video/foto/storytelling

Possibilità di assunzione al termine del tirocinio

Da valutare.

B16 - Borsa di tirocinio per Apprendista Cantiniere presso Rosset - VALLE D'AOSTA

Dati azienda:

Nome: Azienda Agricola Rosset s.s

Sito web: <https://www.rosseterroir.it/>

Settore: Viticoltura

Descrizione dell'azienda: L'Azienda Agricola Rosset è una medio-grande azienda valdostana che, oltre ad occuparsi della produzione vitivinicola, produce lamponi, artemisia e zafferano. La filosofia aziendale si fonda sul perseguimento della qualità unendo tradizione e innovazione, obiettivo che in pochi anni ci ha permesso di portare con orgoglio il nome della nostra piccola ma ricca regione nel mondo.

Attività del tirocinio

Il tirocinante potrà seguire l'iter produttivo della vinificazione sia negli aspetti teorici sia pratici collaborando nei lavori di cantina (filtrazioni, rimontaggi, addizione di prodotti enologici, preparazione di campioni, imbottigliamenti, confezionamenti...etc.)

Potrà partecipare alle attività di campo approfondendo le principali operazioni nella gestione di un vigneto (potatura invernale, potatura verde, concimazione, elaborazione di un piano di trattamenti fitosanitari, campionamenti...etc.)

Imparerà le tecniche per la gestione d'ufficio (ordini a fornitori, ordini a clienti, gestione di registro di scarico/carico vitivinicolo, adempimenti normativi del settore vitivinicolo, comunicazioni a valoritalia...etc)

Imparerà anche a gestire l'aspetto dell'ospitalità in cantina (organizzare visite guidate e gestire una degustazione guidata).

Modalità di svolgimento

Orario aziendale:

8:00/13:00-14:00/17:00 dal lunedì al venerdì, da adeguare alle ore previste nel piano del tirocinio.

Luogo di lavoro:

Cantina (Loc.Torrent de Maillod 4, Quart 11020 (AO))

Vigna (localizzate nei comuni di Montjovet, Chambave, St.Christophe, Villeneuve)

Ufficio (Loc.Torrent de Maillod 4, Quart 11020 (AO))

Obiettivi formativi

A fine tirocinio il tirocinante saprà:

- Seguire il diagramma di flusso produttivo dall'uva alla bottiglia,
- Svolgere le operazioni di campo più importanti, come la potatura invernale.
- Organizzare una visita guidata all'interno della cantina.
- Degustare un vino ponendo attenzione sugli aspetti tecnici.
- Acquisirà nozioni per la gestione del portale telematico MIPAAF SIAN.

Caratteristiche del candidato ideale

I candidati in possesso di almeno una delle seguenti qualifiche saranno preferiti:

Sommelier – Persona con un background nel mondo del vino, appassionato che vuole arricchire le proprie conoscenze.

Tecnico Agrario – Diploma presso scuole/istituti agrari.

Laureando – Studente in corso presso Università di viticoltura ed enologia o altre università legate al mondo dell'agricoltura, del settore alimentare o di trasformazione dei prodotti.

Laureato – es.enologo, agronomo, tecnologo alimentare...etc.

Il candidato ideale potrebbe non obbligatoriamente presentare i requisiti sopra esposti.

Cerchiamo una persona curiosa e versatile, amante dell'agricoltura e di tutti gli aspetti che ruotano attorno ad essa.

Possibilità di assunzione al termine del tirocinio

Da valutare.

B17 - Borsa di tirocinio per Operaio / Tecnico specializzato in Floricoltura presso Florcoop - LIGURIA

Dati azienda:

Nome: Florcoop Sanremo s.c.a.

Sito web: <https://florcoop.it/>

Settore: florovivaistico

Descrizione dell'azienda: Nasce nel 1980, è una cooperativa agricola operante nel settore florovivaistico, vitivinicolo, olivicolo, vendita di mezzi tecnici per l'agricoltura. Ha più di 1500 soci agricoltori, ha un giro di affari di circa 30 milioni di euro, il 28% dei ricavi sono rappresentati da esportazioni, soprattutto Austria, Germania, Olanda, Giappone. L'Italia rimane il primo paese destinatario delle loro produzioni. Ha 16 sedi (oltre alla sede centrale di Taggia, altre 3 di ritiro merce dei soci, 9 di commercializzazione, 3 di trasformazione del prodotto) + altre 22 aziende di produzione diretta (fiori, piante in vaso, vite).

Attività del tirocinio

Il tirocinante potrà apprendere procedure agricole quali preparazione terreni, processi di irrigazione etc. Imparerà come comprendere ed eseguire piani di coltivazione, approfondirà le modalità di trattamento di piante e fiori, l'utilizzo di macchinari ed attrezzature agricole, il monitoraggio delle coltivazioni etc.

Modalità di svolgimento

39 ore settimanali

Luogo: Albenga (SV).

Obiettivi formativi

A fine tirocinio il tirocinante avrà una buona conoscenza di tutte le fasi di produzione che vanno dalla piantagione alla raccolta e al confezionamento del prodotto finale.

Caratteristiche del candidato ideale

Diploma o laurea nell'ambito Agrario.

Aver lavorato nel settore agricolo in particolare nel florovivaismo

Possibilità di assunzione al termine del tirocinio

Sì.

B18 - Borsa di tirocinio per Apprendista Cioccolatiere presso Lavoratti - LIGURIA

Dati azienda:

Nome: Lavoratti - Dolcemente di Riviera

Sito web: <https://lavoratti.it/>

Settore: Produzione di cioccolato

Descrizione dell'azienda: Sin dalla sua rinascita Lavoratti 1938 si definisce laboratorio, ovvero uno spazio fisico e mentale per sperimentare nuove idee, nuove possibilità di incontro di ingredienti e soprattutto di persone. È un luogo immaginato per scrivere nuovi racconti attraverso il cioccolato perché il cioccolato non ha limiti, se non quello della fantasia. Da subito hanno aperto le porte ad incontri decisamente prestigiosi, da Corrado Assenza, al Consorzio del Parmigiano Reggiano, per arrivare poi a Carlo Cracco.

Attività del tirocinio

L'apprendista verrà inserito all'interno della nostra produzione e imparerà le tecniche di produzione e confezionamento, affiancato dal nostro personale più esperto.

Modalità di svolgimento

Attività previste: produzione e confezionamento cioccolato. Orario: lun – ven, 8.30 – 12.20; 14.00 – 18.00.

Luogo: Varazze (SV)

Obiettivi formativi

Il candidato alla fine del percorso avrà appreso le principali tecniche di lavorazione del cioccolato, dal temperaggio, alla creazione dei ripieni, allo smodellamento. Avrà appreso i principali step della lavorazione e inizierà a familiarizzare anche con l'utilizzo delle nostre linee di produzione.

Caratteristiche del candidato ideale

Vorremmo una persona giovane e motivata, che abbia voglia di apprendere e di crescere all'interno della nostra azienda. Serietà, precisione e predisposizione al lavoro di gruppo sono per noi requisiti fondamentali. Per noi l'ingrediente principale per ogni ricetta è la passione.

Possibilità di assunzione al termine del tirocinio

Da valutare.

Allegato C - Calendario delle lezioni

Lezione	A cura di	Giorno	Orario
Accoglienza e introduzione al progetto	Fondazione Cecilia Gilardi	Lunedì 9 settembre 2024	9.30-13.30
Il valore del lavoro artigiano e il suo contesto: lavoro autonomo e lavoro dipendente	Vitaliano Alessio Stefanoni - CNA	Lunedì 9 settembre 2024	14.30-17.30
La cultura del mestiere artigianale nella grande tradizione italiana	Luca Mana - Fondazione Accorsi Ometto	Martedì 10 settembre 2024	9.30-17.30
La buona gestione amministrativa e la normativa di settore - 1	Luigi Borgarello	Mercoledì 11 settembre 2024	9.30-17.30
I marchi storici della Camera di Commercio di Torino	MATOSTO	Giovedì 12 settembre 2024	9.30-13.30
La buona gestione amministrativa e la normativa di settore - 2	Luigi Borgarello	Giovedì 12 settembre 2024	14.30-17.30
Che cos'è e come aprire la P. IVA	Fiscozen	Venerdì 13 settembre 2024	9.30-13.30
Il lavoro che vorrei - Laboratorio di Career Counseling If Life Design	If Life Design - Daniela Rosas e Gloria Ferrero	Venerdì 13 settembre 2024	14.30-17.30
Business Plan, Strumenti di Finanziamento e Microcredito	PerMicro Spa	Lunedì 16 settembre 2024	9.30-13.30
Autonomia e consulenza finanziaria	PerMicro Spa	Lunedì 16 settembre 2024	14.30-17.30
Comunicare il Saper Fare - 1	Paolo Tamborrini - PoliTo	Martedì 17 settembre 2024	9.30-17.30
Comunicare il Saper Fare - 2	Paolo Tamborrini - PoliTo	Mercoledì 18 settembre 2024	9.30-17.30
La sicurezza generale nei luoghi di lavoro - modulo e rilascio diploma	Riccardo Bruno	Giovedì 19 settembre 2024	9.30-13.30
Comunicazione Online: come utilizzarla per promuovere se stessi e i propri prodotti	Conguido - Ivan Rachieli	Giovedì 19 settembre 2024	14.30-17.30
Case history tirocinanti Mesté edizioni passate + pranzo finale		Venerdì 20 settembre 2024	9.30-15.00