



# Work Lab

*Percorsi  
pre-professionalizzanti  
destrutturati e flessibili  
rivolti a minori a rischio  
dispersione scolastica*



Un **percorso formativo breve** della durata di 100 ore a **frequenza intensiva** che si articola in:

**20**  
ORE

Circa 20 ore di formazione in aula  
(sicurezza, rinforzo alfabeti di base,  
competenze teoriche del settore di  
riferimento, organizzazione aziendale)

**80**  
ORE

Circa 80 ore di formazione in azienda  
(competenze tecnico professionali specifiche del  
settore di riferimento)

Per tutta la durata del percorso è previsto un **accompagnamento educativo** a supporto dei partecipanti. Al termine del percorso formativo, a fronte degli esiti e di una valutazione condivisa, i partecipanti avranno la **possibilità** di accedere ad un **tirocinio extracurricolare**.

I Work Lab prevedono, su questo territorio, una formazione professionalizzante nel seguente settore:



**RISTORAZIONE  
PROFILO PIZZAIOLO**

Il percorso professionalizzante è stato creato in base alle esigenze espresse da questo settore nel nostro territorio. Il percorso prevede la stipula di un Patto Educativo fra i partecipanti, le famiglie o i tutori, la scuola e gli enti invianti, l'ente di formazione professionale, gli educatori che accompagneranno il percorso.





# A chi è rivolto

Minori che abbiano 17 anni e 6 mesi (circa), in possesso di un livello di conoscenza della lingua italiana almeno A2, e dei seguenti documenti: codice fiscale, documento identità, permesso di soggiorno validi, ISEE.

# Chi lo propone

L'attività è promossa dall'Istituto Salesiano Sacro Cuore e si realizzerà in collaborazione con l'agenzia formativa CNOS-FAP sede di Vercelli e con un'azienda specializzata nel settore che ospiterà i partecipanti per l'attività di formazione pratica.

# Perché

Il Work Lab ha come obiettivo l'acquisizione di competenze legate alla realizzazione di pizze, calzoni e focacce attraverso la conoscenza dell'utilizzo delle farine, della lievitazione, delle cotture e delle norme igienico-sanitarie previste per ristoranti e pizzerie, nonché la conoscenza della strumentazione necessaria per la produzione e gli aspetti fondamentali legati all'orientamento e alla consapevolezza delle soft skills di base relative allo specifico settore di indirizzo e il rinforzo delle competenze trasversali necessarie per l'inserimento dei partecipanti nel mondo del lavoro.

# Quando

L'avvio del percorso avverrà in settembre e si concluderà in novembre 2023.

# Come iscriversi

Compilare la preadesione al sito:

[www.labstolearn.it/work-lab-avvio-casale](http://www.labstolearn.it/work-lab-avvio-casale)

entro il 10 settembre 2023.

## RIFERIMENTI

[milena.tacconelli@31gennaio.net](mailto:milena.tacconelli@31gennaio.net)



[LABSTOLEARN.IT/WORK-LAB-AVVIO/](http://LABSTOLEARN.IT/WORK-LAB-AVVIO/)

