

PUGLIA

Nome Bottega:

La Bottega del pasticciotto e dei sapori identitari

Settore/Filiera:

Filiera

Agroalimentare Enogastronomia Ristorazione

Regione:

Puglia

Percorso formativo

La Bottega del pasticciotto e dei sapori identitari prende il nome da uno dei dolci tipici del Leccese, il pasticciotto. Nato intorno alla metà del Settecento, questo dolce è oggi riconosciuto come uno dei prodotti tipici caratterizzanti il Salento. Ma ci sono altre specialità indissolubilmente legate a questa terra e alla sua tradizione e questa Bottega ha nel brand identitario un punto di forza strategico.

Le aziende che compongono questa filiera fanno parte dell'industria lattiero-casearia, del comparto dei prodotti da forno e farinacei, di quello delle gelaterie e pasticcerie, dei bar e del comparto del commercio al dettaglio di prodotti alimentari.

Se hai la passione per il cibo e la cucina, hai l'opportunità di svolgere presso queste imprese un tirocinio come pasticciere o gelatiere, addetto alla preparazione, cottura e distribuzione di cibi o barista.

Potrai acquisire direttamente sul posto di lavoro competenze tecniche, ma sviluppare anche qualità importanti in tutto il mercato del lavoro, come cura dei particolari e la dedizione.

Profili richiesti:

3.1.5.3 - Tecnici della produzione manifatturiera

3.1.5.4 - Tecnici della produzione e preparazione alimentare

3.3.4.1 - Spedizionieri e tecnici della distribuzione

4.3.1.2 - Addetti alla gestione dei magazzini e professioni assimilate

5.1.1.1 - Esercenti delle vendite all'ingrosso

5.1.1.2 - Esercenti nelle vendite al minuto

5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti

5.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi

5.2.2.4 - Baristi e professioni assimilate

A565

5.2.2.5 - Esercenti nelle attività di ristorazione

6.4.1 - Agricoltori ed operai agricoli specializzati

6.4.2 - Allevatori e operai specializzati della zootecnia

6.4.3 - Allevatori e agricoltori

6.4.5 - Pescatori e cacciatori

6.5.1.1 - Macellai, pesciaioli e professioni assimilate

6.5.1.2 - Panettieri e pastai artigianali

6.5.1.3 - Pasticcieri, gelatai e conservieri artigianali

6.5.1.4 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e di bevande

6.5.1.5 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie

7.3.1 - Operai addetti a macchinari fissi nell'agricoltura e nella prima trasformazione dei prodotti agricoli

7.2.8.1 - Operai addetti a macchine confezionatrici di prodotti industriali

7.3.2 - Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare

3.1.5.3 - Tecnici della produzione manifatturiera

3.3.4.1 - Spedizionieri e tecnici della distribuzione

Soggetto Promotore:

Associazione Scuole e Lavoro

AZIENDE OSPITANTI:

1 - Gelateria-Pasticceria Dentoni snc di Panarese – Lecce - Torre Dell'Orso Di Melendugno

2 - Il Gelato naturale snc – Lecce - Otranto

3 - Pasticceria Rosticceria Rizzo – Lecce - Maglie

4 - Conocoppetta di Fernando Ferrari – Lecce - Poggiardo

5 - Il Capriccio di Ferriero Annamaria – Lecce - Melendugno

6 - Punto Pasta Forever sas – Lecce - Casarano

7 - Pasticceria De Lazzari Giampiero – Lecce – Casarano

8 - Martinucci srl – Lecce - Specchia

9 - Peccati di gola di Preite Francesco – Lecce - Ugento

10 - La Pastaia di Manfreda Antonietta – Lecce - Monteroni Di Lecce

Tirocinanti richiesti: 10

CONTATTI: tirocinibotteghe@italialavoro.it

A592

A592

Nome Bottega:

La Bottega del Negroamaro: i giovani all'interno delle eccellenze vitivinicole

Settore/Filiera:

Filiera

Agroalimentare Enogastronomia Ristorazione

Regione:

Puglia

Percorso formativo

Il settore del vino e degli spumanti gode di ottima salute in Italia: secondo Coldiretti nel 2015 il fatturato in Italia è cresciuto del 3%, risultato che ha creato opportunità di lavoro a un milione e trecentomila persone (+4%) tra quanti sono impegnati direttamente in vigna, cantine e nella distribuzione commerciale, ma anche in attività connesse, di servizio e nell'indotto.

Se vuoi costruirti una professionalità in un settore cardine del made in Italy, cogli l'opportunità di svolgere un tirocinio presso una delle aziende agricole, vitivinicole o in una cantina del Salento, dove si producono alcuni dei vini più apprezzati della penisola. Al tuo fianco potrai contare su un tutor aziendale per la parte tecnica e un tutor organizzativo che ti aiuterà ad affrontare eventuali difficoltà lungo il percorso formativo.

La bottega Negroamaro: i giovani all'interno delle eccellenze vitivinicole fonda il proprio progetto sul prestigio delle aziende che vi aderiscono, sulla loro esperienza nel formare e inquadrare giovani al loro interno e sulla presenza di un partenariato funzionale costituito da Confartigianato Lecce, CDO Salento, Artis Puglia Sviluppo, Cia Lecce e Confesercenti Lecce.

Profili richiesti:

- 3.1.5.3 - Tecnici della produzione manifatturiera
- 3.1.5.4 - Tecnici della produzione e preparazione alimentare
- 3.3.4.1 - Spedizionieri e tecnici della distribuzione
- 4.3.1.2 - Addetti alla gestione dei magazzini e professioni assimilate
- 5.1.1.1 - Esercenti delle vendite all'ingrosso
- 5.1.1.2 - Esercenti nelle vendite al minuto
- 5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti
- 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
- 5.2.2.4 - Baristi e professioni assimilate
- 5.2.2.5 - Esercenti nelle attività di ristorazione
- 6.4.1 - Agricoltori ed operai agricoli specializzati
- 6.4.2 - Allevatori e operai specializzati della zootecnia
- 6.4.3 - Allevatori e agricoltori
- 6.4.5 - Pescatori e cacciatori

A592

6.5.1.1 - Macellai, pesciaioli e professioni assimilate

6.5.1.2 - Panettieri e pastai artigianali

6.5.1.3 - Pasticcieri, gelatai e conservieri artigianali

6.5.1.4 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e di bevande

6.5.1.5 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie

7.3.1 - Operai addetti a macchinari fissi nell'agricoltura e nella prima trasformazione dei prodotti agricoli

7.2.8.1 - Operai addetti a macchine confezionatrici di prodotti industriali

7.3.2 - Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare

3.1.5.3 - Tecnici della produzione manifatturiera

3.3.4.1 - Spedizionieri e tecnici della distribuzione

Soggetto Promotore:

Associazione Scuole e Lavoro

AZIENDE OSPITANTI:

1 - Cantine Due Palme societa' cooperativa agricola – Brindisi - - Cellino San Marco

2 - Vinicola Palamà srl – Lecce - Cutrofiano

3 - Azienda agricola Calò ss agricola – Lecce - Casarano

4 - Vinoli snc Di Preite Massimo Giuseppe – Lecce - Casarano

5 - Leone De Castris srl – Lecce - Salice Salentino

6 - Villani Giuseppe Michele – Lecce - Presicce

7 - Azienda agricola Taurino Cosimo – Lecce - Guagnano

8 - Azienda agricola Casilli Giovanni – Lecce - Salice Salentino

9 - Azienda agraria duca Carlo Guarini ss agricola – Lecce - Scorrano

10 - Azienda vitivinicola Marulli – Lecce - Copertino

Tirocinanti richiesti: 10

CONTATTI: tirocinibotteghe@italialavoro.it

Nome Bottega:

Il sapore dell'accoglienza: masserie in rete per la formazione dei giovani

Settore/Filiera:

Filiera

Agroalimentare Enogastronomia Ristorazione

Regione:

Puglia

Percorso formativo

Il sogno di molti giovani, anche laureati, è aprire un agriturismo. Ma non si può lavorare in questo settore senza aver sviluppato professionalità adeguate. E questo vale sia per l'ambito strettamente agricolo, sia per quello ricettivo e turistico.

Se anche tu vuoi lavorare in mezzo alla natura, lontano dagli uffici, dalle fabbriche e dai ritmi frenetici della città, puoi scoprire i segreti di mestieri come l'allevatore, l'agricoltore, l'addetto all'accoglienza, frequentando un tirocinio presso un agriturismo o una masseria didattica che fanno parte della Bottega di filiera "Il sapore dell'accoglienza: masserie in rete per la formazione dei giovani".

Un tutor aziendale e un tutor organizzativo ti affiancheranno in questa esperienza in cui acquisirai competenze direttamente sul posto di lavoro. Tali competenze saranno spendibili sia nello specifico ambito di intervento sia un mercato del lavoro più ampio dal punto di vista territoriale e settoriale. Da questo punto di vista è il fatto che la Bottega abbia sottoscritto dei partenariati con diversi enti allarga il ventaglio delle possibilità occupazionali future a conclusione dei percorsi di tirocinio.

Gli enti che hanno manifestato interesse a sostenere obiettivi e finalità della Bottega sono Cia di Lecce, Confeserecenti Lecce, Laica-Libera associazione delle imprese e delle professioni del Salento, Compagnia delle Opere Salento, Artis Puglia Sviluppo. La particolare vocazione dei partner aggiunge un ulteriore elemento qualificante alla Bottega: quello di un potenziale percorso di autoimprenditorialità che potrebbe interessare qualcuno dei tirocinanti coinvolti.

Profili richiesti:

3.1.5.3 - Tecnici della produzione manifatturiera

3.1.5.4 - Tecnici della produzione e preparazione alimentare

3.3.4.1 - Spedizionieri e tecnici della distribuzione

4.3.1.2 - Addetti alla gestione dei magazzini e professioni assimilate

5.1.1.1 - Esercenti delle vendite all'ingrosso

5.1.1.2 - Esercenti nelle vendite al minuto

5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti

5.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi

5.2.2.4 - Baristi e professioni assimilate

5.2.2.5 - Esercenti nelle attività di ristorazione

6.4.1 - Agricoltori ed operai agricoli specializzati

A598

6.4.2 - Allevatori e operai specializzati della zootecnia

6.4.3 - Allevatori e agricoltori

6.4.5 - Pescatori e cacciatori

6.5.1.1 - Macellai, pesciaioli e professioni assimilate

6.5.1.2 - Panettieri e pastai artigianali

6.5.1.3 - Pasticcieri, gelatai e conservieri artigianali

6.5.1.4 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e di bevande

6.5.1.5 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie

7.3.1 - Operai addetti a macchinari fissi nell'agricoltura e nella prima trasformazione dei prodotti agricoli

7.2.8.1 - Operai addetti a macchine confezionatrici di prodotti industriali

7.3.2 - Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare

3.1.5.3 - Tecnici della produzione manifatturiera

3.3.4.1 - Spedizionieri e tecnici della distribuzione

Soggetto promotore:

Associazione Scuole e Lavoro

Aziende ospitanti:

1 - Azienda Agrituristica Matine Impresa Individuale – Lecce - Alessano

2 - Azienda Agricola Agrituristica Voioro – Lecce - Morciano Di Leuca

3 - Masseria Santa Lucia s.s. società agricola – Lecce - Alessano

4 - Cooperativa agricola oleara Sannicolese – Lecce - Sannicola

5 - Sante Le Muse Agriturismo – Lecce - Morciano Di Leuca

6 - Presicce Vincenzo – Lecce - Nardò

7 - Avantaggiato Rocco – Lecce - Corigliano D'Otranto

8 - Agriturismo Serine di Stasi Anna Maria – Lecce - Castrignano Del Capo

9 - Azienda Agrituristica Fica Torta – Lecce - Tricase

10 - Azienda Agrituristica "Gli Ulivi" di Baglivo Cesarea – Lecce - Tricase

Tirocinanti richiesti: 10

CONTATTI: tirocinibotteghe@italialavoro.it

A602

Nome Bottega:

Bottega in rete: un futuro alla tradizione del settore calzaturiero

Settore/Filiera:

Settore

Abbigliamento-Moda

Regione:

Puglia

Percorso formativo

Il settore calzaturiero è una delle punte di diamante del made in Italy. E made in Italy significa realizzare tutte le fasi della processo produttivo in Italia: solo così c'è garanzia di qualità. Ma per conquistare l'affidabilità presso i clienti è necessario investire su risorse umane motivate e qualificate.

Se vuoi entrare a far parte di una tradizione di eccellenza che tutto il mondo ci invidia, hai l'opportunità di svolgere un tirocinio presso una delle aziende che prendono parte a Botteghe in rete: un futuro alla tradizione del settore calzaturiero.

Qui potrai imparare come funzionano, sperimentandoli direttamente sotto la guida di un tutor, macchinari innovativi di design, di prototipazione rapida e di taglio dei materiali.

Qui cerchiamo di trovare una sintesi tra progresso e tradizione, perché crediamo che questa sia la strada per vincere la concorrenza internazionale.

La Bottega si avvale di alcuni partner come il Politecnico del Made in Italy, Istituto per l'alta formazione tecnica e gestionale a cui partecipa come socio istituzionali la Provincia di Lecce; Confindustria Lecce, Confartigianato Lecce, Artis Puglia Sviluppo, Cdo Salente.

Lo scopo di questa rete di partner è garantire concrete e reali prospettive di lavoro futuro ai giovani selezionati e presi in carico.

Profili richiesti:

3.1.5.3 - Tecnici della produzione manifatturiera

5.1.3.3 - Vetrinisti e professioni assimilate

6.3.1.4 - Addetti alla costruzione e riparazione di orologi

6.3.1.5 - Costruttori di strumenti ottici e lenti

6.3.1.6 - Orafi, gioiellieri e professioni assimilate

6.3.3.2 - Artigiani delle lavorazioni artistiche a mano di tessuti, cuoio e simili

6.5.3.1 - Preparatori di fibre

6.5.3.2 - Tessitori e maglieristi a mano e su telai manuali

6.5.3.3 - Sarti e tagliatori artigianali, modellisti e cappellai

6.5.3.4 - Pellicciai, modellatori di pellicceria e professioni assimilate

6.5.3.5 - Biancheristi, ricamatori a mano e professioni assimilate

A602

6.5.4 - Artigiani ed operai specializzati della lavorazione del cuoio, delle pelli e delle calzature ed assimilati

7.2.6.1 - Operai addetti a macchinari per la filatura e la bobinatura

7.2.6.2 - Addetti a telai meccanici per la tessitura e la maglieria

7.2.6.3 - Operai addetti a macchinari industriali per confezioni di abbigliamento in stoffa e assimilati

7.2.6.4 - Operai addetti a macchinari per il trattamento di filati e tessuti industriali

7.2.6.5 - Operai addetti a macchinari per la stampa dei tessuti

Soggetto Promotore:

Associazione Scuole e Lavoro

Aziende ospitanti:

- 1 - Helena srl – Lecce - Ruffano
- 2 - Calzaturificio Elka srl – Lecce - Collepasso
- 3 - Calzaturificio Emmegiemme Shoes srl – Lecce - Surano
- 4 - Elata Salvatore Nicolazzo srl – Lecce - Casarano
- 5 - Gianel Shoes srl – Lecce - Supersano
- 6 - Rex srl – Lecce - Matino
- 7 - Stil sas di Stifani Lorella & c. – Lecce - Casarano
- 8 - Technologie & Servizi soc.coop. soc. – Lecce - Matino

Tirocinanti richiesti: 10

CONTATTI: tirocinibotteghe@italialavoro.it

A602

A602

Nome Bottega:

La Bottega lattiero-casearia per tramandare esperienze di qualità

Settore/Filiera:

Settore

Agroalimentare Enogastronomia Ristorazione

Regione:

Puglia

Percorso formativo

La Puglia è terra madre di **latticini** e ospita numerose aziende produttrici di mozzarelle, provoloni, caciocavallo, stracciatella, burrata, formaggio, ricotta e tante altre specialità.. La Bottega lattiero casearia per tramandare esperienze di qualità è composta da aziende che operano in una filiera che va dalla produzione alla distribuzione di prodotti lattiero-caseari.

Se vuoi lavorare in un settore che ha come fattori strategici la qualità dell'alimentazione, la valorizzazione del territorio, la forte caratterizzazione identitaria dei prodotti, puoi cogliere l'opportunità di svolgere un tirocinio presso uno dei caseifici, masserie e aziende agricole che trasformano il latte in cibi di valore nutritivo e gastronomico indiscusso.

Sotto la guida di un tutor apprendrai le competenze tecniche fondamentali direttamente sul posto di lavoro.

La Bottega si avvale di alcuni partner come Confartigianato Salento; Cia Lecce, Confesercenti Lecce, Confartigianato Salento, Artis Puglia Sviluppo, Cdo Salento. Lo scopo di questa rete di partner è mettere esperienza e professionalità al servizio della crescita professionale del giovane, aumentando le prospettive di lavoro futuro.

Profili richiesti:

3.1.5.3 - Tecnici della produzione manifatturiera

3.1.5.4 - Tecnici della produzione e preparazione alimentare

5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti

5.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi

5.2.2.4 - Baristi e professioni assimilate

5.2.2.5 - Esercenti nelle attività di ristorazione

6.5.1.1 - Macellai, pesciaioli e professioni assimilate

6.5.1.2 - Panettieri e pastai artigianali

6.5.1.3 - Pasticcieri, gelatai e conservieri artigianali

6.5.1.4 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e di bevande

6.5.1.5 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie

7.3.1.2 - Operai addetti agli impianti per la trasformazione delle olive

A602

7.3.1.3 - Operai addetti alla refrigerazione, trattamento igienico e prima trasformazione del latte

7.3.2 - Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare

Soggetto Promotore:

Associazione Scuole e Lavoro

Aziende ospitanti:

- 1 - Galata snc di Prontera Rocco & c. – Lecce - Casarano
- 2 - Timan srlu – Lecce - Alezio
- 3 - Masseria Caracci srl – Lecce - Alessano
- 4 - Lattlis srl – Lecce - Tricase
- 5 - Azienda agricola Melcarne ssa – Lecce - Gagliano Del Capo
- 6 - Hielo srl – Lecce - Taviano
- 7 - Essegi srl – Lecce - Taurisano
- 8 - Caseificio Ruffo di Tridici Andrea c. snc – Lecce - Ruffano
- 9 - Fersino Donato ditta individuale – Lecce - Supersano
- 10 - Redo srl – Lecce - Tricase

Tirocinanti richiesti: 10

CONTATTI: tirocinibotteghe@italialavoro.it

Nome Bottega:

La Bottega della pizza: un sistema per l'occupabilità

Settore/Filiera:

Settore

Agroalimentare Enogastronomia Ristorazione

Regione:

Puglia

Percorso formativo

L'Italia ha inventato la pizza e l'ha diffusa in tutto il mondo, rendendola un simbolo del Belpaese. E anche il Salento vanta tipi di pizze molto gustose, come la pizza di **patate alla salentina** chiamata anche "pitta. Nonostante questa gloriosa tradizione, pizzerie e ristoranti faticano a trovare pizzaioli qualificati.

Se vuoi cogliere l'opportunità di imparare un mestiere legato a un prodotto tipico e identitario dell'economia salentina e italiana in generale, puoi chiedere di svolgere un tirocinio in una delle aziende che compongono La Bottega della pizza: un sistema per l'occupabilità. Vi fanno parte pizzerie vere e proprie, tra le più prestigiose e note della provincia di Lecce, panifici artigianali che producono, tra l'altro, pizzette d'asporto, e rinomati ristoranti.

Un tutor ti aiuterà a imparare le tecniche direttamente sul posto di lavoro. La Bottega si avvale anche della collaborazione di enti e associazioni rappresentative delle professionalità del territorio, che collaboreranno nella fase di progetto e nella promozione dell'intervento, contribuendo a creare concrete opportunità occupazionali ai giovani selezionati, una volta terminato il progetto di Italia Lavoro.

I partner di progetto sono Confartigianato Lecce, Confesercenti Lecce, Artis Puglia Sviluppo, Cdo Salento.

Profili richiesti:

3.1.5.3 - Tecnici della produzione manifatturiera

3.1.5.4 - Tecnici della produzione e preparazione alimentare

5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti

5.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi

5.2.2.4 - Baristi e professioni assimilate

5.2.2.5 - Esercenti nelle attività di ristorazione

6.5.1.1 - Macellai, pesciaioli e professioni assimilate

6.5.1.2 - Panettieri e pastai artigianali

6.5.1.3 - Pasticcieri, gelatai e conservieri artigianali

6.5.1.4 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e di bevande

6.5.1.5 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie

7.3.1.2 - Operai addetti agli impianti per la trasformazione delle olive

7.3.1.3 - Operai addetti alla refrigerazione, trattamento igienico e prima trasformazione del latte

7.3.2 - Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare

Soggetto Promotore:

Associazione Scuole e Lavoro

AZIENDE OSPITANTI:

1 - Pizzeria Hitchcok di Caputo Alessandro – Lecce - Porto Cesareo

2 - Il Fusticino di Troysi Federico – Lecce - Maglie

3 - Zio Giglio di Lucia Giuseppe - Lecce

4 - Panificio Claudia di Troisi Pamela, Serena e Stefania snc – Lecce - Melissano

5 - Joyce sas - Lecce

6 - Panificio Imbriani di Imbriani Virginia – Lecce - Arnesano

7 - Urso Emanuele – Lecce - Taurisano

8 - Sani Sapori di Urso Salvatore – Lecce - Alliste

9 - L'Angolo di Beppe SRL – Lecce - Porto Cesareo

10 - 2 Elle Servizi – Lecce

Tirocinanti richiesti: 10

CONTATTI: tirocinibotteghe@italialavoro.it

Nome Bottega:

Ambrosia

Settore/Filiera:

S_AER - Settore - agroalimentare enogastronomia ristorazione

Regione:

Puglia

Percorso formativo

Apprenderai conoscenze e capacità professionali specifiche richieste dalle imprese del settore agroalimentare, enogastronomico e della ristorazione. Durante la formazione on the job – facilitata dall'affiancamento di un tutor aziendale – sarai immerso nella realtà pratica dell'azienda che ti ospiterà. Sarai coinvolto in ogni aspetto del lavoro quotidiano, attraverso lo svolgimento di attività pratiche e teoriche. Alla fine del tirocinio avrai acquisito competenze che ti renderanno competitivo sul mercato. In una regione, la Puglia, dove la filiera agro-alimentare si conferma strategica per l'economia del territorio.

Profili richiesti:

- 3.1.5.3 - Tecnici della produzione manifatturiera
- 3.1.5.4 - Tecnici della produzione e preparazione alimentare
- 5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti
- 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
- 5.2.2.4 - Baristi e professioni assimilate
- 5.2.2.5 - Esercenti nelle attività di ristorazione
- 6.5.1.1 - Macellai, pesciaioli e professioni assimilate
- 6.5.1.2 - Panettieri e pastai artigianali
- 6.5.1.3 - Pasticcieri, gelatai e conservieri artigianali
- 6.5.1.4 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e di bevande
- 6.5.1.5 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie
- 7.3.1.2 - Operai addetti agli impianti per la trasformazione delle olive
- 7.3.1.3 - Operai addetti alla refrigerazione, trattamento igienico e prima trasformazione del latte
- 7.3.2 - Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare

Soggetto Promotore:

Asform

Aziende ospitanti:

- 1 - Terrulenta psrl - Lecce - Nardò
- 2 - Il Gabbiano sas - Lecce - Nardò
- 3 - Magemas srl - Lecce - Nardò
- 4 - Filoni Gerardo "Il Melograno" - Lecce - Nardò
- 5 - Vito Antonio Lega - Lecce - Nardò
- 6 - Panificio Neretum di Muci Franco - Lecce - Nardò
- 7 - La vecchia volpe snc - Lecce - Nardò
- 8 - Cantina sociale cooperativa di Nardò - Lecce - Nardò
- 9 - Bonsegna Alessandro - Lecce - Nardò

Tirocinanti richiesti: 9 di cui 1 in mobilità geografica nazionale

Nome Bottega:

Le Botteghe MV Line

Settore/Filiera:

S_MEC - Settore - meccanico

Regione:

Puglia

Percorso formativo

Il tirocinio ti consentirà di lavorare come assemblatore e collaudatore di zanzariere. Imparerai il mestiere attraverso un'esperienza di formazione on the job. Sarai affiancato da diverse figure dell'area produttiva, con le quali potrai agire per acquisire conoscenze relative all'organizzazione, alla produzione, alle procedure e ai sistemi di assemblaggio e controllo dei vari modelli di zanzariera. Svolgerai in team alcune attività, come previsto dall'organizzazione aziendale. Vivrai quindi momenti che ti permetteranno di confrontarti con altri lavoratori, per sviluppare – accanto alle competenze tecniche - capacità comunicative e di relazione.

Profili richiesti:

3.1.3.1 - Tecnici meccanici

3.1.3.7.1 - Disegnatori tecnici

3.1.5.3 - Tecnici della produzione manifatturiera

6.2.1 - Fonditori, saldatori, lattonieri, calderai, montatori di carpenteria metallica e professioni assimilate

6.2.2 - Fabbri ferrai costruttori di utensili ed assimilati

6.2.3 - Meccanici artigianali, montatori, riparatori e manutentori di macchine fisse e mobili (esclusi gli addetti alle linee di montaggio industriale)

6.2.4.1 - Installatori e riparatori di apparati elettrici ed elettromeccanici

6.3.1.1 - Meccanici di precisione

7.1.2 - Operatori di impianti per la trasformazione e lavorazione a caldo dei metalli

7.2.1 - Operai addetti a macchine automatiche e semiautomatiche per lavorazioni metalliche e per prodotti minerali

7.2.3 - Conducenti di macchinari per la fabbricazione di articoli in gomma e materie plastiche

7.2.7 - Operai addetti all'assemblaggio di prodotti industriali

7.2.8 - Operai addetti a macchine confezionatrici di prodotti industriali

Soggetto Promotore:

Associazione Kronos

Aziende ospitanti:

1 - MV Line spa - Bari - Acquaviva Delle Fonti

Tirocinanti richiesti: 10 di cui 1 in mobilità geografica nazionale

Regione:

Puglia

Nome Bottega:

Settore agroalimentare enogastronomia ristorazione Bat

Settore

Agroalimentare - Enogastronomia - Ristorazione

Percorso formativo

Se vuoi fare un tirocinio in questa bottega nell'ambito del settore agroalimentare, enogastronomico e della ristorazione, ti proponiamo un programma progettuale che prevede il ricorso a metodologie didattiche e di

formazione on the job attive ed integrate, in grado di attuare con efficacia il trasferimento di competenze e abilità.

Il percorso formativo che ti proponiamo prevede l'affiancamento di un tutor individuale (svolto dai tutor delle società che costituiscono la bottega) che ti inserirà nel contesto lavorativo per tutta la durata del tirocinio.

Sarai inoltre seguito da un lavoratore aziendale che ti trasferirà le conoscenze relative al ciclo produttivo aziendale.

Soggetto Promotore:

La fabbrica del sapere Srl

Aziende ospitanti:

Crudele e Sfregola Snc di Crudele Maria e Sfregola Pasquale - Barletta-Andria-Trani -

Quinto Gusto Srl - Barletta-Andria-Trani - Andria

Caseificio Primo Latte Sas di Soldato Giuseppe &C. - Barletta-Andria-Trani - Andria

Anema e Core Srl - Barletta-Andria-Trani - Andria

Caseificio Fattoria Lombardi di Vincenzo Lombardi - Barletta-Andria-Trani - Trani

Petiti Gateu Snc - Barletta-Andria-Trani - Andria

Caseificio Asseliti Domenico e De Fato Snc - Barletta-Andria-Trani - Andria

Osteria del Duomo di Donatella Sanna - Barletta-Andria-Trani - Barletta

Ristorante da Scialì di Russo Giuseppe - Barletta-Andria-Trani - Barletta

Pizzeria il Tagliere di Gissi Vito - Barletta-Andria-Trani - Andria

Tirocinanti richiesti: 10 di cui 1 in mobilità geografica nazionale

Profili richiesti:

3.1.5.3 - Tecnici della produzione manifatturiera

3.1.5.4 - Tecnici della produzione e preparazione alimentare

5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti

5.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi

5.2.2.4 - Baristi e professioni assimilate

5.2.2.5 - Esercenti nelle attività di ristorazione

6.5.1.1 - Macellai, pesciaioli e professioni assimilate

6.5.1.2 - Panettieri e pastai artigianali

6.5.1.3 - Pasticcieri, gelatai e conservieri artigianali

6.5.1.4 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e di bevande

6.5.1.5 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie

7.3.1.2 - Operai addetti agli impianti per la trasformazione delle olive

7.3.1.3 - Operai addetti alla refrigerazione, trattamento igienico e prima trasformazione del latte

7.3.2 - Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare

Regione

Puglia

Nome Bottega

L'arte in bottega

Settore

Abbigliamento - Moda

Percorso formativo

Vuoi acquisire competenze e abilità nell'ambito delle imprese manifatturiere del comparto TAC (Tessile Abbigliamento Calzaturiero) presenti nel territorio del sud Salento?

Allora iscriviti a questa bottega e ti trasferiremo le competenze tecniche necessarie per la conoscenza del tessuto e della loro classificazione, per l'apprendimento della fase di piazzamento della stoffa, della fase del taglio, cucito e stiro, e per il controllo di qualità e imballaggio. Imparerai inoltre le tecniche di rimaglio, stiratura e processo di riappaio.

L'attrezzatura presente nei comparti produttivi dell'azienda sarà messa a tua disposizione per mettere in pratica ciò che avrai appreso durante il tirocinio. Avrai a disposizione macchine da cucire, macchine tagliatrici, ago e filo, forbici, dime, spilli e ferro da stiro.

Soggetto Promotore

BIOES SRL

Aziende ospitanti

Cravattificio Alba Srl - Lecce - Corsano

Rocki & Katia Srl - Lecce - Corsano

Manifattura San Biagio Srl – Lecce - Corsano

Fantasie Fashion Group Srl – Lecce - Nardò

Tirocinanti richiesti: 10 di cui 1 in mobilità geografica nazionale

Profili richiesti:

3.1.5.3 - Tecnici della produzione manifatturiera

5.1.3.3 - Vetrinisti e professioni assimilate

6.3.1.4 - Addetti alla costruzione e riparazione di orologi

6.3.1.5 - Costruttori di strumenti ottici e lenti

6.3.1.6 - Orafi, gioiellieri e professioni assimilate

6.3.3.2 - Artigiani delle lavorazioni artistiche a mano di tessuti, cuoio e simili

6.5.3.1 - Preparatori di fibre

6.5.3.2 - Tessitori e maglieristi a mano e su telai manuali

6.5.3.3 - Sarti e tagliatori artigianali, modellisti e cappellai

6.5.3.4 - Pellicciai, modellatori di pellicceria e professioni assimilate

6.5.3.5 - Biancheristi, ricamatori a mano e professioni assimilate

6.5.4 - Artigiani ed operai specializzati della lavorazione del cuoio, delle pelli e delle calzature ed assimilati

7.2.6.1 - Operai addetti a macchinari per la filatura e la bobinatura

7.2.6.2 - Addetti a telai meccanici per la tessitura e la maglieria

7.2.6.3 - Operai addetti a macchinari industriali per confezioni di abbigliamento in stoffa e assimilati

7.2.6.4 - Operai addetti a macchinari per il trattamento di filati e tessuti industriali

7.2.6.5 - Operai addetti a macchinari per la stampa dei tessuti

Regione

Puglia

Nome Bottega

La Bottega dell'abbigliamento e Moda

Settore

Abbigliamento - Moda

Percorso formativo

Il settore del tessile-abbigliamento costituisce una realtà di rilievo nell'economia della Puglia. In particolare gli artigiani ed operai specializzati del tessile e dell'abbigliamento sono tra le figure professionali più richieste in questo comparto.

Se vuoi avere un'opportunità di inserimento in questo settore, iscriviti alla nostra bottega; questa è l'occasione giusta per te se vuoi crearti le basi per una professionalità spendibile in questa realtà territoriale.

Ti proponiamo un percorso formativo che prevede metodologie didattiche e di formazione on the job.

E' previsto un tutoraggio individualizzato svolto da un tutor aziendale, che ti trasferirà le conoscenze aziendali e ti permetterà di sviluppare competenze all'interno del ciclo produttivo aziendale.

Saranno realizzati incontri di lavoro per un progetto di sviluppo professionale e crescita personale.

Saranno messi a tua disposizione supporti all'avanguardia e tecnologicamente avanzati come l'utilizzo di software particolari per la produzione e il design del prodotto.

Soggetto Promotore:

ETJCA SPA

Aziende ospitanti:

I.CO.MAN 2000 srl - Taranto - Martina Franca

La Braga Srl - Taranto - Martina Franca

AIRON srl - Barletta-Andria-Trani - Barletta

PFL moda srl - Bari - Bitonto

Tirocinanti richiesti: 8 di cui 1 in mobilità geografica nazionale

Profili richiesti:

3.1.5.3 - Tecnici della produzione manifatturiera

5.1.3.3 - Vetrinisti e professioni assimilate

6.3.1.4 - Addetti alla costruzione e riparazione di orologi

6.3.1.5 - Costruttori di strumenti ottici e lenti

6.3.1.6 - Orafi, gioiellieri e professioni assimilate

6.3.3.2 - Artigiani delle lavorazioni artistiche a mano di tessuti, cuoio e simili

6.5.3.1 - Preparatori di fibre

6.5.3.2 - Tessitori e maglieristi a mano e su telai manuali

6.5.3.3 - Sarti e tagliatori artigianali, modellisti e cappellai

6.5.3.4 - Pellicciai, modellatori di pellicceria e professioni assimilate

6.5.3.5 - Biancheristi, ricamatori a mano e professioni assimilate

6.5.4 - Artigiani ed operai specializzati della lavorazione del cuoio, delle pelli e delle calzature ed assimilati

7.2.6.1 - Operai addetti a macchinari per la filatura e la bobinatura

7.2.6.2 - Addetti a telai meccanici per la tessitura e la maglieria

7.2.6.3 - Operai addetti a macchinari industriali per confezioni di abbigliamento in stoffa e assimilati

7.2.6.4 - Operai addetti a macchinari per il trattamento di filati e tessuti industriali

7.2.6.5 - Operai addetti a macchinari per la stampa dei tessuti

Nome Bottega:

La Bottega del gusto

Settore

Agroalimentare Enogastronomia Ristorazione

Regione:

Puglia

Percorso formativo

Il settore dell'agroalimentare è fondamentale nell'economia e nella società della Regione puglia. In particolare gli artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie sono tra le figure professionali più richieste oltre agli artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni alimentari e i tecnici della preparazione alimentare.

Se vuoi avere un'opportunità di inserimento in questo settore, iscriviti alla nostra bottega; questa è l'occasione giusta per te se vuoi crearti le basi per una professionalità spendibile in questa realtà territoriale.

Ti proponiamo un percorso formativo che prevede metodologie didattiche e di formazione on the job.

E' previsto un tutoraggio individualizzato svolto da un tutor aziendale, che ti trasferirà le conoscenze aziendali e ti permetterà di sviluppare competenze all'interno del ciclo produttivo aziendale.

Saranno realizzati incontri di lavoro per un progetto di sviluppo professionale e crescita personale.

Saranno messi a tua disposizione supporti all'avanguardia e tecnologicamente avanzati come l'utilizzo di software particolari per la produzione e il design del prodotto.

Soggetto Promotore:

Etjca Spa

Aziende ospitanti:

Ciemme alimentari Srl - Barletta-Andria-Trani

Caseificio Andriese Bonta' Genuina - Barletta-Andria-Trani

Tirocinanti Richiesti: 9 di cui 1 in mobilità geografica nazionale

Profili richiesti:

3.1.5.3 - Tecnici della produzione manifatturiera

3.1.5.4 - Tecnici della produzione e preparazione alimentare

5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti

5.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi

5.2.2.4 - Baristi e professioni assimilate

5.2.2.5 - Esercenti nelle attività di ristorazione

6.5.1.1 - Macellai, pesciaioli e professioni assimilate

6.5.1.2 - Panettieri e pastai artigianali

6.5.1.3 - Pasticcieri, gelatai e conservieri artigianali

6.5.1.4 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e di bevande

6.5.1.5 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie

7.3.1.2 - Operai addetti agli impianti per la trasformazione delle olive

7.3.1.3 - Operai addetti alla refrigerazione, trattamento igienico e prima trasformazione del latte

7.3.2 - Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare

Nome Bottega:

IMPARARE LAVORANDO

Settore/Filiera:

F_AER - FILIERA - AGROALIMENTARE ENOGASTRONOMIA RISTORAZIONE

Regione:

Puglia

Percorso formativo

La bottega di filiera "Imparare Lavorando" ti offre la possibilità di cimentarti nella panificazione, utilizzerai impastatrici e forni e imparerai le tecniche di lievitazione e di cottura. A valle della filiera della produzione del pane è prevista la possibilità per alcuni tirocinanti di cimentarsi nella gestione di magazzini di grandi supermercati, utilizzo di software di gestione magazzino ed etichettatura.

Nell'intero percorso formativo sarai accompagnato da un tutor aziendale che ti affiancherà nell'apprendimento on the job.

Profili richiesti:

- 3.1.5.3 - Tecnici della produzione manifatturiera
- 3.1.5.4 - Tecnici della produzione e preparazione alimentare
- 3.3.4.1 - Spedizionieri e tecnici della distribuzione
- 4.3.1.2 - Addetti alla gestione dei magazzini e professioni assimilate
- 5.1.1.1 - Esercenti delle vendite all'ingrosso
- 5.1.1.2 - Esercenti nelle vendite al minuto
- 5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti
- 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
- 5.2.2.4 - Baristi e professioni assimilate
- 5.2.2.5 - Esercenti nelle attività di ristorazione
- 6.4.1 - Agricoltori ed operai agricoli specializzati
- 6.4.2 - Allevatori e operai specializzati della zootecnia
- 6.4.3 - Allevatori e agricoltori
- 6.4.5 - Pescatori e cacciatori
- 6.5.1.1 - Macellai, pesciaioli e professioni assimilate
- 6.5.1.2 - Panettieri e pastai artigianali
- 6.5.1.3 - Pasticcieri, gelatai e conservieri artigianali
- 6.5.1.4 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e di bevande
- 6.5.1.5 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie
- 7.3.1 - Operai addetti a macchinari fissi nell'agricoltura e nella prima trasformazione dei prodotti agricoli
- 7.2.8.1 - Operai addetti a macchine confezionatrici di prodotti industriali
- 7.3.2 - Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare
- 3.1.5.3 - Tecnici della produzione manifatturiera

3.3.4.1 - Spedizionieri e tecnici della distribuzione

Soggetto Promotore:

CIOFS/FP PUGLIA

AZIENDE OSPITANTI:

1 - PASCAR S.R.L. - Taranto

2 - PANIFICIO DANTE DI DANTE PEROSCE - Taranto

TIROCINANTI RICHIESTI: 9

TRANSNAZIONALE: NN

N° TIROCINI TRANSNAZIONALI: 0

PAESE: NN

CONTATTI: tirocinibotteghe@italialavoro.it