



Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale per

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Specializzato in lavorazioni di pasticceria, pasta e prodotti da forno

PERCORSO BIENNALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IEFP)

CORSO GRATUITO, Finanziato dalla Regione Marche con DDPF. n. 741/IFD/2020 e DDPF n. 1312/IFD del 30/11/2020

Cod. 1048805 - POR MARCHE FSE 2014-2020 - Asse 1 P.d.I. 8.2 RA 8.1

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il percorso biennale di istruzione e formazione professionale consente il conseguimento della qualifica di III livello europeo di "Operatore delle produzioni alimentari" con la possibilità di proseguire nell'ambito del sistema di istruzione secondaria di II grado, fino alla maturità o di accedere al IV anno di IefP, con il conseguimento di un diploma professionale.

L'Operatore delle produzioni alimentari interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere attività relative alla trasformazione e produzione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari.

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Il percorso formativo ha durata annuale per un totale di **2112 ore** ed è articolato in:

• Competenze di base

Competenze e saperi relativi agli Assi culturali (area linguistica, matematica-scientifico-tecnologica e storico-socio-economica) cittadinanza attiva, competenza digitale, imparare a imparare, competenze sociali e civiche, spirito di iniziativa e imprenditorialità, consapevolezza ed espressione culturale

• Competenze Tecnico Professionali

- Definizione e pianificazione delle fasi delle operazioni da compiere
- Manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari
- Operare in sicurezza e qualità alimentare e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale
- Conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti
- Preparazione materie prime e semilavorati
- Trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

• Alternanza scuola – lavoro (422 ore)

La finalità è quella di "realizzare momenti di alternanza tra studio e lavoro nell'ambito dei processi formativi e di agevolare le scelte professionali mediante la conoscenza diretta del mondo del lavoro".

DESTINATARI E REQUISITI

Giovani di età compresa tra i 16 e i 19 anni non compiuti che hanno assolto l'obbligo di istruzione ma che non hanno conseguito una qualifica professionale.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE - La domanda di iscrizione potrà essere inviata per Raccomandata A/R o consegnata a mano a: **CFP IL PELLICANO Via Castelboccione s.n. - Trasanni di Urbino - Urbino (PU)** o tramite PEC a: sedeurbino@pec.enaiprimini.org

- Il modulo per la domanda di iscrizione sarà scaricabile dai siti: www.enaiprimini.org e www.enaiprimini.eu

- La domanda andrà spedita entro e non oltre il **19/08/2021** (farà fede la data del timbro postale), specificando la denominazione esatta del corso ed il numero del progetto (n. 1048805).

DURATA E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

2 anni (2.112 ore) Inizio previsto: **6 settembre 2021**

PRIMA ANNUALITÀ: 1056 ore complessive: 396 ore corrispondenti le materie dell'area culturale, 238 quelle dell'area tecnico professionale e 422 ore di stage.

SECONDA ANNUALITÀ: 1056 ore complessive: 239 ore corrispondenti le materie dell'area culturale, 269 quelle dell'area tecnico professionale, 528 ore di stage, 20 ore esami di qualifica. La frequenza dell'azione formativa è totalmente **gratuita** per gli allievi, ai quali sarà assicurata, sempre gratuitamente, la fornitura di materiali didattici.

SELEZIONI

Nel caso in cui le domande di iscrizione idonee siano superiori ai posti disponibili si effettuerà una prova di selezione. I candidati si intendono **AUTOMATICAMENTE CONVOCATI** per la selezione, che si terrà il giorno **24/08/2021** alle ore **9.00** presso **la sede CFP IL PELLICANO - Via Castelboccione, s.n. - Trasanni di Urbino - Urbino (PU)**

La selezione avverrà mediante una prova scritta a risposta multipla sugli argomenti del corso e un colloquio motivazionale/tecnico, come da DGR 802/2012.

TITOLO RILASCIATO

Il corso è completamente gratuito ed a conclusione del percorso, previa frequenza di almeno il 75% delle ore formative e il superamento dell'esame finale previsto, gli allievi otterranno la **QUALIFICA – OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI (III livello europeo)**. Non possono essere ammessi all'esame finale coloro che abbiano superato il tetto massimo di assenze del 25% sul totale delle ore complessive.

PER INFORMAZIONI

CFP IL PELLICANO – Urbino -

Tel/Fax **0722320498**

e-mail: pellicano@enaiprimini.org

sedeurbino@pec.enaiprimini.org

FONDAZIONE En.A.I.P. "S.

Zavatta" - Rimini

Tel. 0541367100

e-mail: info@enaiprimini.org



Urbino, 23/04/2021

www.regione.marche.it