



Finanziato dall'Unione europea

NextGenerationEU



MINISTERO del LAVORO  
e delle POLITICHE SOCIALI



## Sono aperte le iscrizioni al corso triennale di formazione professionale per **OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI**

CORSO GRATUITO, Finanziato dalla Regione Marche

Cod. 1097981

### FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA



Il percorso scolastico ha l'obiettivo di formare figura in grado di gestire le diverse fasi del processo produttivo agroalimentare, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione e con competenze relative al processo di vendita.

Il corso è incentrato sulla trasformazione dei prodotti agro-alimentari e mira a contribuire all'inserimento della figura professionale nelle filiere lavorative

con mansioni afferenti al mondo dell'Agroalimentare che nel territorio ha una rilevanza economica e storica.

Il percorso formativo finalizzato al conseguimento di una qualifica professionale di III livello europeo (EQF) e consentirà ai giovani di assolvere il diritto-dovere all'istruzione e alla formazione; al termine dei tre anni i giovani avranno inoltre la possibilità di **proseguire gli studi** nell'ambito del sistema di Istruzione per il conseguimento di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di accedere a successivi e coerenti percorsi IeFP di IV anno per il conseguimento di un diploma professionale.

### SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Il percorso formativo ha durata triennale per un totale di 2970 ore (990 ore/anno) ed è articolato in:

- **Competenze di base**, secondo gli standard formativi - riferimento allegato i del decreto del Ministero della Pubblica Istruzione n. 139 del 22 agosto 2007
- **Competenze Tecnico Professionali** relative all'Accordo Stato regioni del 29 aprile 2010 e 27 luglio 2011.

Primo anno: simulazione di impresa di 400 ore al fine di apprendere e sviluppare le competenze professionali richieste

nella gestione di un'impresa commerciale. Acquisire abilità specifiche nella lavorazione delle farine, nella preparazione della pasta, nella panificazione e nella pasticceria; gestire la conservazione e lo stoccaggio dei prodotti.

Secondo anno: alternanza scuola - lavoro di 400 ore in aziende del settore. Acquisire le competenze specifiche relative a vari ambiti: lavorazione del latte, produzione del vino, produzione dell'olio, produzione della pasta fresca, produzione del pane, nel rispetto delle regole igieniche e di sicurezza.

Terzo anno: alternanza scuola - lavoro o contratto di apprendistato di 400 ore. Integrare le competenze tecniche specifiche nel settore di riferimento aziendale con le competenze trasversali utili per entrare nel mondo del lavoro.

### DESTINATARI E REQUISITI

Giovani in obbligo di istruzione/diritto-dovere che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado e che non abbiano ancora compiuto 16 anni alla data dell'avvio delle attività formative.

### PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Codice Meccanografico scuola: **PUCF00200C**

- La domanda andrà effettuata entro e non oltre il **02/09/2024**

### DURATA E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

**3 anni** (2970 ore)

Le lezioni si svolgeranno per n° 5 ore giornaliere dal lunedì al sabato. La frequenza al corso è obbligatoria.

Inizio lezioni: **16 settembre 2024**

### SELEZIONI

Nel caso in cui le domande di iscrizione idonee siano superiori ai posti disponibili si effettuerà una prova di selezione.

### TITOLO RILASCIATO

Il corso è completamente gratuito ed a conclusione del triennio, previa frequenza di almeno il 75% delle ore corso e il superamento dell'esame finale previsto, gli allievi otterranno l'attestato di Qualifica IeF20 - 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 – **Trasanni di Urbino Via Castalboccione sn-** Tel/Fax **0722320498** e-mail: [pellicano@enaiprimini.org](mailto:pellicano@enaiprimini.org) - [sedeurbino@pec.enaiprimini.org](mailto:sedeurbino@pec.enaiprimini.org)

- FONDAZIONE En.A.I.P. "S. Zavatta" - Rimini - Tel. 0541367100 e-mail: [info@enaiprimini.org](mailto:info@enaiprimini.org) [www.enaiprimini.eu](http://www.enaiprimini.eu) [www.enaiprimini.org](http://www.enaiprimini.org) [www.regione.marche.it](http://www.regione.marche.it)