

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

CORSO GRATUITO, Finanziato dalla Regione Marche

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 **02/09/2025**

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: **15 settembre 2025**

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 Castelboccione sn-** Tel/Fax **0722320498** e-mail: pellicano@enaiprimini.org -
sedeurbino@pec.enaiprimini.org www.enaipurbino.it

- FONDAZIONE En.A.I.P. "S. Zavatta" - Rimini - Tel. 0541367100 e-mail: info@enaiprimini.org
www.regione.marche.it