



## Sono aperte le iscrizioni al corso gratuito per **PRODUZIONE LATTIERO CASEARIA**

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 1840/IFD del 27/12/2018 Cod. 1006967  
POR MARCHE FSE 2014-2020 – ASSE I Priorità d'Investimento 8.1 R.A. 8.5  
Avviso pubblico per la presentazione di progetti formativi nel settore agroalimentare

### • OBIETTIVI E FIGURA FORMATA

La crescita del settore lattiero-caseario si caratterizza e fonda su una sorta di "ritorno al passato" del mercato del lavoro. Se per decenni il titolo accademico sembrava rappresentare il mezzo per fare strada, oggi la richiesta di manodopera altamente specializzata ed adeguatamente formata padroneggia un mercato che ha conosciuto un'evoluzione senza precedenti.

La richiesta di operatori nella produzione e trasformazione di prodotti lattiero-caseari è molto elevata, sia a livello regionale che sul territorio nazionale e all'estero. Spesso infatti anche fuori dai confini nazionali vengono ricercati esperti italiani che, compatibilmente con le materie prime disponibili, sappiano mettere a frutto le proprie conoscenze e competenze al fine di ricreare un prodotto dai caratteri made in Italy.

Si tratta di una figura responsabile del processo di trasformazione del latte, da materia prima a prodotti latticini derivati (mozzarella, ricotta, formaggi e yogurt), garantendo prodotti caseari da destinare alla vendita e al consumo.

Nell'ambito della sua attività si occupa della selezione del latte crudo e del caglio per la produzione delle varie tipologie di formaggio.

È inoltre incaricato del confezionamento dei prodotti secondo le tecniche prestabilite e del monitoraggio dei processi di stagionatura e affumicatura, secondo la varietà di formaggio che si intende produrre.

### • DESTINATARI E REQUISITI D'ACCESSO

Numero allievi: 15 più 3 eventuali uditori

Il 50% dei posti è riservato a soggetti di genere femminile, si rivolge a persone con residenza o domicilio nella Regione Marche, iscritti al Centro per l'Impiego e in stato di disoccupazione/inoccupazione ai sensi delle disposizioni di legge vigenti, con uno dei seguenti requisiti:

- attestato di qualifica di I livello
- esperienza lavorativa di almeno 2 anni nel settore in cui innesta il corso

### • INCENTIVI ALLA FREQUENZA

VOUCHER DONNA: in caso di assenza per motivi legati alla vita familiare/formativa/lavorativa, l'allieva può usufruire di un voucher del valore di 4 ore/lezione. Il voucher consentirà il riallineamento delle competenze attraverso l'impiego di modalità formative ritenute consone dal docente della materia (fad, incontro con docente, materiale didattico, ecc). Max 1 voucher per allieva.

### • SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

- ACCOGLIENZA, ORIENTAMENTO E BILANCIO DELLE COMPETENZE (2 ore)
- CONOSCERE CAPIRE E PLASMARE IL LATTE (20 ore)
- PROCESSI E TECNOLOGIE DI PRODUZIONE (42 ore)
- TECNICHE DI VENDITA (5 ore)
- CENNI DI MARKETING E BUSINESS PLAN (11 ore)
- REQUISITI IGIENICO SANITARI DEL CASEIFICIO AZIENDALE: SISTEMA HACCP (10 ore)
- SICUREZZA E SALUTE DEI LAVORATORI (8 ore)
- ORIENTAMENTO FINALE E RICERCA ATTIVA DEL LAVORO (2 ore)

### • DURATA E SEDE DEL CORSO

Il corso della durata di 100 ore complessive si terrà a Jesi (AN) presso CIPA Formazione e Servizi, via Pasquinelli n.5.

### • PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Il modulo di iscrizione al corso è reperibile sul sito internet [www.maximeconsulting.com](http://www.maximeconsulting.com), dovrà pervenire compilato e completo di: curriculum vitae, fotocopia documento di riconoscimento, fotocopia del titolo di studio più elevato e certificazione attestante lo stato di disoccupazione (ai sensi del DLg. 150/2015) aggiornato alla data di presentazione della domanda di partecipazione.

Le domande dovranno pervenire tramite posta raccomandata A/R indirizzata a MAXIME CONSULTING srl, via Cimabue n.21, 60019, Senigallia (AN) o tramite PEC all'indirizzo maxime@pec.it o tramite e-mail [info@maximeconsultingsrl.com](mailto:info@maximeconsultingsrl.com) o consegnata a mano entro e non oltre il giorno **8 LUGLIO 2019**.

### • SELEZIONI

Per la selezione si prevedono varie prove in conformità a quanto previsto dal Manuale (dgr n. 802/2012)

- analisi dei titoli di studio e dei requisiti professionali (15 punti)
- prova scritta di cultura generale e sulle tematiche professionali di base direttamente ricollegabili al profilo in uscita (0-35 punti)
- colloquio sulle materie oggetto del corso ma anche sulla motivazione, attitudine e capacità relazionali, decisionali e interdisciplinari nonché sulla discussione del CV (0-50 punti)

I punteggi ottenuti sono sommati per definire la graduatoria. Il minimo richiesto sarà 60/100.

A parità di punteggio è data preferenza al partecipante di maggiore età e in subordine si procederà a sorteggio.

Al termine della selezione viene stilata una graduatoria. I primi 15 vengono ammessi alla frequenza del corso in qualità di allievi. I primi 3 idonei ma non ammessi possono partecipare al corso come uditori e subentrare in qualità di allievi in caso di ritiri.

### • TITOLO RILASCIATO

Gli allievi che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore complessivo conseguiranno un attestato di frequenza ai sensi della L.R. 31/98 Cod. Reg. SM 2.6.1.1 - **PRODUZIONE LATTIEROCASEARIA** Sarà inoltre rilasciato un attestato HACCP (DGR 2137 del 10/12/2002 - Regolamento CE 852/04) e un attestato di **FORMAZIONE GENERALE** in materia di sicurezza (D.Lgs. 81/2008) previa frequenza dei relativi moduli.

### • PER INFORMAZIONI

**MAXIME CONSULTING srl**

Via Cimabue 21 - Senigallia (AN)

Referente: Paola Mencarelli

Tel: 339.7254793

E-mail: [info@maximeconsulting.com](mailto:info@maximeconsulting.com)

Sito internet: [www.maximeconsulting.com](http://www.maximeconsulting.com)

[www.regione.marche.it](http://www.regione.marche.it)