



Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale per

TARTUFICOLTURA

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 1840/IFD del 27/12/2018 Cod. 1006620 - POR MARCHE FSE 2014-2020 – ASSE I Occupazione P.Inv 8.1 R.A. 8.5

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il corso si propone di formare operatori con conoscenze specialistiche che percepiscano il tartufo come un brand, non solo come un gioiello della terra. La figura in uscita avrà conoscenze sulle tecniche per la sua ricerca e coltivazione, sulle leggi che regolamentano tali attività, sulle tecniche di promozione e sul suo uso in cucina. Si formeranno operatori che hanno a cuore la salvaguardia della natura, la difesa del bosco, la tutela delle piante, cioè di un ecosistema in cui il tartufo trova il suo habitat naturale.

DESTINATARI E REQUISITI

Il corso, completamente gratuito, è rivolto a n. 15 allievi disoccupati, (di cui il 50% donne), in possesso dei seguenti requisiti:

- Stato di disoccupazione e iscrizione al Centro per l'Impiego (ai sensi della normativa vigente)
- Possesso di qualifica di I o II livello e esperienza di lavoro della durata minima di 4 mesi nel settore in cui si innesta la specializzazione **oppure** esperienza lavorativa almeno triennale nel settore in cui si innesta la specializzazione **oppure** diploma di scuola media superiore o laurea conseguiti per il settore in cui si innesta la specializzazione

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

- UF 01 - Orientamento iniziale, accoglienza e bilancio competenze (4 ore)
- UF 02 - Biologia del tartufo, classificazione specie e riconoscimento (20 ore)
- UF 03 - Ambienti tartufigeni naturali, protetti e salvaguardati (15 ore)
- UF 04 - Conservazione e sano utilizzo dei tartufi (10 ore)
- UF 05 - Trasformazione del tartufo e produzione dei suoi derivati con caratteri naturali (30 ore)
- UF 06 - Commercializzazione e valorizzazione del brand tartufo nelle Marche (20 ore)
- UF 07 - La magia del tartufo: analisi sensoriale dei tartufi nella piena stagionalità (30 ore)
- UF 08 - La narrazione dei tartufi a fini turistici e ricettivi nelle varie fiere, mostre e mercati nella regione marche (20 ore)
- UF 09 - Il valore del codice etico del tartufo nella ristorazione marchigiana (10 ore)
- UF 10 - Cerimoniale, a tavola, nella degustazione del tartufo ed abbinamento con i vini marchigiani (15 ore)
- UF 11 - Fare impresa (10 ore)
- UF 12 - Lavorare in base ai principi dell'igiene e la sicurezza sui luoghi di lavoro (8 ore)
- UF 13 - Orientarsi nella definizione di un progetto professionale e nella ricerca del lavoro (8 ore)
- UF 14 - Stage (90 ore) UF 15 - Esame finale (10 ore)

DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il corso avrà una durata di 300 ore, incluse 90 ore di stage in azienda e 10 ore di esame finale. Inizio previsto: Aprile 2019

Le ore di lezione si svolgeranno presso la sede del CFP IL PELLICANO Via Castelboccione s.n. - Trasanni di Urbino – 61029 Urbino (PU)

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

- La domanda di iscrizione potrà essere inviata per Raccomandata A/R a: CFP IL PELLICANO Via Castelboccione s.n. - Trasanni di Urbino – 61029 Urbino (PU) o tramite PEC a: sedeurbino@pec.enaiprimini.org
- Il modulo per la domanda di iscrizione sarà scaricabile dal sito www.enaiprimini.eu
- La domanda andrà spedita entro e non oltre il **23 marzo 2019** (farà fede la data del timbro postale), specificando la denominazione esatta del corso e il numero del progetto (n. 1006620).

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 30/03/2019 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 e s.m. Il presente avviso vale come convocazione alla selezione.

Il candidato non sarà ammesso al corso qualora:

- 1) Dalla domanda si dovesse evincere la mancanza di uno dei requisiti di accesso
- 2) Non si presenti all'eventuale selezione (nel caso in cui le domande fossero superiori ai posti disponibili)
- 3) Non presenti, entro il termine stabilito, gli eventuali documenti richiesti ad integrazione della domanda.

TITOLO RILASCIATO

Al termine del percorso, coloro che avranno frequentato almeno il 75% delle ore del corso, potranno essere ammessi all'esame finale.

Il superamento dell'esame permetterà l'acquisizione dell'attestato di Specializzazione di II livello ai sensi della legge 845/78 di "TARTUFICOLTURA", codice tabulato delle qualifiche regionale PA2.1.9 secondo il modello previsto dalla DGR 802/2012.

PRESENTAZIONE CORSO

26 febbraio ore 10.00 Centro per l'Impiego di Urbino, via Dell'Annunziata 51, Urbino
(è gradita conferma di partecipazione al n. 0722320498 oppure alla mail pellicano@enaiprimini.org)

PER INFORMAZIONI

- CFP IL PELLICANO – Urbino - Tel/Fax 0722320498 e-mail: pellicano@enaiprimini.org - sedeurbino@pec.enaiprimini.org
- FONDAZIONE En.A.I.P. - Rimini - Tel. 0541367100 e-mail: info@enaiprimini.org

Urbino, 14/02/2019



LA CASA DEL PANE



RISTORANTE DA SILVANA



da Rolando

RICCI LAMBERTO FRUTTA E VERDURA



CITTA' DI URBINO