



Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale per

APICOLTURA (100 ORE)

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 795 del 17/07/2018 Cod. 1006923
POR MARCHE FSE 2014-2020 – ASSE I OCCUPAZIONE P. Inv 8.1 R.A. 8.5

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

- Il corso intende trasmettere le conoscenze e le competenze necessarie per facilitare l'inserimento lavorativo nel settore apistico, fornendo conoscenze e competenze sia scientifiche che tecnico-professionali.

L'articolazione dell'offerta formativa, infatti, sarà strutturata seguendo una propedeuticità degli insegnamenti e sarà suddivisa in 2 aree principali: moduli scientifici (ecologia, etologia, flora, ecc.) e moduli tecnico-professionali (tecniche di allevamento, processi produttivi, falegnameria apistica, ecc.). I docenti provengono sia dal mondo scolastico che dal mondo del lavoro. In particolare, la formazione laboratoriale sarà tenuta da esperti apicoltori, professionisti che mediante il loro know-how sapranno trasferire le tecniche e le procedure per una gestione corretta ed efficiente dell'attività.

- La figura professionale in uscita – APICOLTURA – al termine del corso avrà acquisito nozioni e competenze inerenti l'apicoltura e i prodotti tipici delle api.

DESTINATARI E REQUISITI

- Il corso è rivolto a soggetti **disoccupati** ai sensi delle disposizioni di legge vigenti e **residenti** nella Regione Marche, per un max di n.15 allievi (di cui 8 posti riservati alle donne)

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

- Mod.1 Accoglienza, orientamento e bilancio delle competenze
- Mod.2 Strumenti e tecniche di ricerca attiva del lavoro
- Mod.3 Sicurezza sul lavoro nel settore apistico
- Mod.4 Biologia, ecologia ed etologia delle api
- Mod.5 La flora di interesse apistico
- Mod.6 Le patologie dell'alveare
- Mod.7 Le tecniche di allevamento
- Mod.8 I prodotti dell'alveare
- Mod.9 I processi produttivi

DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il corso ha una durata di 100 ore di cui 58 teoriche e 42 pratiche e si svolgerà a Pesaro, in S.S. Adriatica, 35 nel periodo aprile-giugno 2019. Verranno effettuate visite presso un laboratorio di smielatura e un apiario siti a Villa Betti di Montecciccardo (PU).

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Il corso è GRATUITO.

La domanda di partecipazione dovrà essere redatta su apposito modulo denominato "**Domanda di iscrizione interventi**", scaricabile dal sito internet www.imprendere.net e presentata unitamente alla seguente documentazione:

-copia di un **documento di identità** in corso di validità, da cui si evinca la residenza nella Regione Marche;

-**curriculum vitae** firmato in originale e redatto **ESCLUSIVAMENTE** utilizzando il modulo denominato "**Modello CURRICULUM**" scaricabile dal sito;

La documentazione richiesta dovrà pervenire, a pena di esclusione, spedita per mezzo pec o raccomandata entro e non oltre il **28/03/2019** ai seguenti indirizzi:

- Imprendere srl - S.S. Adriatica n. 35 - 61121 Pesaro (PU)
- Pec: imprendere.srl@pec.it

Le domande pervenute oltre tale termine o incomplete di dati o di allegati richiesti non verranno prese in considerazione.

SELEZIONI

I candidati, salvo diversa comunicazione, sono automaticamente convocati **per la selezione prevista per il giorno 01/04/2019 alle ore 09.00** presso l'aula corsi sita in Pesaro - S.S. Adriatica, 35.

In caso di assenza nel giorno e ora stabiliti per la prova, si perderà il diritto di partecipazione.

La selezione avverrà mediante una prova scritta sulle tematiche principali individuate nel percorso didattico e di cultura generale ed un COLLOQUIO motivazionale e di valutazione curriculum vitae.

La commissione attribuirà un punteggio calcolato in centesimi, così ripartito:

- titoli di studio (0 -15);
- prova scritta (0 - 35);
- colloquio motivazionale di partecipazione al corso e curriculum vitae (0 - 50).

I candidati per essere ammessi alle attività formative dovranno aver conseguito un punteggio minimo di 60/100. A parità di punteggio conseguito verrà data **PRIORITA'** alle donne.

TITOLO RILASCIATO

Al termine del corso, a coloro che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore corso, verrà rilasciato un attestato di frequenza (ai sensi della LR 31/1998) in "APICOLTURA" - B/AI - Codice tabulato qualifiche regionali PB3.1.1.1

PRESENTAZIONE CORSO

18 febbraio ore 14,30 - Regione Marche EGO HOTEL - Via Flaminia 220, Torrette di Ancona

07 marzo ore 10.00 Centro per l'Impiego di Urbino, via Dell'Annunziata 51, Urbino

11 marzo ore 10.00 Centro per l'Impiego di Fano, via De Cuppis 2, Fano

15 marzo ore 10.00 Centro per l'Impiego di Pesaro, via L. della Robbia 4

PER INFORMAZIONI

Informazioni più dettagliate sul corso sono reperibili collegandosi al sito www.imprendere.net; telefonando ai num. 0721/1704274 -1713272 oppure recandosi presso i nostri uffici dal lunedì al venerdì ore 8.30-13 e 15-18.

Pesaro, lì 18/02/2019