



Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale per

OLIVICOLTURA

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 1840/IFD del 27/12/2018
Cod. 1006768 POR MARCHE FSE 2014-2020 Asse 1 P.inv. 8.1 RA 8.5

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il progetto ha come obiettivo quello di formalizzare, strutturare il sapere tradizionale che fino ad oggi è solito essere trasferito da padre a figlio, tramandato dalle vecchie generazioni a quelle nuove attraverso il comune denominatore della terra, e coniugarlo con i saperi moderni, le innovazioni tecnologiche, produttive e culturali.

La figura in uscita al presente progetto sarà in grado di operare in tutte le attività della filiera olivo-olio, sia per la conduzione dell'oliveto, dove si occupa delle varie operazioni colturali (lavorazione del terreno, potatura degli olivi, concimazione e difesa dell'impianto) sia per la gestione del frantoio, dove si colloca nelle varie fasi del processo di trasformazione delle olive in olio, dalla lavatura delle olive, alla loro frangitura, alla estrazione dell'olio, fino a svolgere una piccola manutenzione dell'impianto.

DESTINATARI E REQUISITI

15 Soggetti disoccupati ai sensi delle disposizioni di legge vigenti di cui **8 posti riservati alle donne**

REQUISITI
- residenti nella Regione Marche
- stato di disoccupazione ai sensi della vigente normativa
- 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 scuola media superiore o laurea conseguiti per il settore in cui si innesta la specializzazione (agronomia o equipollenti)

PREFERENZIALI (premiati in fase di selezione):

- esperienza pregressa specifica nell'ambito dell'olivicoltura o dei frantoi

I requisiti devono essere posseduti al momento della presentazione della domanda

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Competenze di base e trasversali:

Orientamento al lavoro e bilancio delle competenze 14 ore, Sicurezza generale e specifica per l'agricoltura 6 ore, Autoimprenditorialità 16 ore.

Competenze professionalizzanti: "Utilizzo attrezzature in sicurezza - addetti alla conduzione di trattori agricoli o forestali" 18 ore, "Olivo e Oliva: tipologia, morfologia, fisiologia" 16 ore, "Concimazione" 12 ore, "La protezione dell'oliveto: prodotti chimici e bio, tipologie di parassiti, strategie di difesa" 28 ore, "Potatura: tecniche per la produttività stagionale e per il recupero di piante abbandonate" 32 ore, "Strumenti per la potatura" 8 ore, "Il frantoio: tipologie di processi di raccolta, estrazione, manutenzione macchinari, conservazione del prodotto" 28 ore, "Haccp" 12 ore, "Normativa per la certificazione dell'olio" 12 ore.

DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

DURATA COMPLESSIVA:

300 ore totali suddivise in: 90 ore di stage, 8 ore di esame finale e 202 ore di aula/visite didattiche.

PERIODO DI SVOLGIMENTO:

ottobre 2019 - marzo 2020

SEDE FORMATIVA:

CNA Marotta - via Illica, 1 Marotta di Mondolfo

INCENTIVI:

Agli allievi verrà riconosciuta una indennità oraria di euro 0,50€ per ogni ora di formazione frequentata. Ogni materiale didattico verrà inoltre fornito gratuitamente.

PRESENTAZIONE DOMANDE

Le domande di iscrizione dovranno essere presentate su apposita modulistica Mod. **Placement** scaricabile dal sito www.formartmarche.it (nelle news) o richiedibile tramite email a formart@formartmarche.it

La domanda di iscrizione dovrà essere completata con la seguente documentazione:

- **Curriculum Vitae** da cui sia possibile evincere la residenza e il possesso dei titoli di studio e l'eventuale esperienza lavorativa, rilasciato in atto notorio (D.P.R. 445/2000) e con liberatoria sulla privacy (Regolamento 2016/679/UE)
- **Documento di identità** in corso di validità

Le domande potranno essere trasmesse entro il **04/10/2019**,

- Per **RACCOMANDATA A/R** a **Formartmarche** - via **S. Totti, 4 - 60131 Ancona** indicando cod. 1006768
- per **CONSEGNA A MANO** previo **appuntamento** c/o sedi CNA di:
 - o **PESARO** - via Marnelli, 90 - 0721.426151 (Gabriele);
 - o **FANO** - via Togliatti, ang. Via Roma - 0721.862510 (Francesca);
 - o **MAROTTA** - Via Illica, 1 - 0721.962921 (Francesca).
- inviate in formato elettronico per **PEC** a formartmarche@legalmail.it

L'allievo non sarà ammesso al corso qualora:

- La domanda non sia stata inviata entro la data di scadenza del presente bando
- Dalla domanda e dalla relativa documentazione allegata si dovesse evincere la mancanza di uno dei requisiti di accesso
- Non si presenti all'eventuale prova di selezione

SELEZIONI

È previsto che nel caso in cui le domande di iscrizione idonee fossero superiori ai posti disponibili, sarà effettuata una selezione in cui saranno valutati i titoli di studio e i requisiti professionali (max 15 punti) e consisterà in una prova scritta (quiz a risposta multipla) sulle materie argomento del corso (max 35 punti) e in un colloquio individuale (max 50 punti).

Le selezioni, in ogni caso, si svolgeranno il giorno **10/10/2019** presso la sede di **FORM.ART.MARCHE** - via **Illica, 1 Marotta di Fano** - alle ore **9.15**. La graduatoria dei selezionati verrà formulata sulla base dei punteggi come previsto dal D.G.R. 802/2012 par.1.6. **Il presente bando ha validità come convocazione e non sono previste ulteriori comunicazioni.**

TITOLO RILASCIATO

Al termine del percorso coloro che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore previsto potranno essere ammessi all'esame finale. Il superamento dell'esame permetterà l'acquisizione della **specializzazione** "PA1.1.2 - OLIVICOLTURA".

ATTESTATI DI FREQUENZA AGGIUNTIVI: validi ai fini dell'adempimento normativo di riferimento, a fronte della frequenza e dei risultati delle verifiche previste dalla norma, verranno rilasciati gli attestati di sicurezza (generale), HACCP, il patentino fitosanitario e il patentino trattore agricolo"

PER INFORMAZIONI Chiamare lo 071.2905431 oppure per email formart@formartmarche.it

Ancona, 04/09/2019

www.regione.marche.it