

DECRETO DEL DIRIGENTE DELLA P.F. ISTRUZIONE, FORMAZIONE, ORIENTAMENTO E SERVIZI
TERRITORIALI PER LA FORMAZIONE E SERVIZI PER IL MERCATO DEL LAVORO (CENTRI IMPIEGO)

Oggetto: **Modifica al Decreto del Dirigente n.515 del 25/5/2018 - Art.10 L.R. n.16/90
-Autorizzazione alla realizzazione di un corso sperimentale per apprendisti di
primo livello**

VISTO il documento istruttorio e ritenuto, per le motivazioni nello stesso indicate, di adottare il presente decreto;

VISTO l'articolo 16 bis della legge regionale 15 ottobre 2001, n. 20 (Norme in materia di organizzazione e di personale della Regione);

DECRETA

- Di modificare il DDS n. 515 del 25/5/2018 , sostituendo l'allegato con una nuova scheda sintetica di presentazione del corso che viene allegata al presente decreto costituendone parte integrante e sostanziale.
- di confermare tutto quanto già previsto dal DDS n. 515 del 25/5/2018

Si attesta l'avvenuta verifica dell'inesistenza di situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6bis della L. 241/1990 e s.m.i.

Attesta, inoltre, che dal presente decreto non deriva né può derivare un impegno di spesa a carico della Regione.

Il Dirigente
(dott.ssa Graziella Gattafoni)

Documento informatico firma digitalmente



DOCUMENTO ISTRUTTORIO

Normativa di riferimento

Legge Regionale 26/3/1990 n.16 “ *Ordinamento del sistema regionale di formazione professionale* “

Legge Regionale 10 agosto 1998, n. 31

Inquadramento nel ruolo unico regionale del personale operante nella formazione professionale. Modifiche ed integrazioni alle leggi regionali 26 marzo 1990, n. 16 e 18 gennaio 1996, n. 2.

Decreto Interministeriale del 7 febbraio 2013 “ *Definizione dei percorsi di Specializzazione Tecnica Superiore di cui al Capo III del DPCdM 25 gennaio 2008* “

D.Lgs 15/6/2015 n.81 “ *Disciplina organica dei contratti di lavoro e revisione della normativa in tema di mansioni, a norma dell'articolo 1, comma 7, della legge 10 dicembre 2014, n. 183.*”

DGR n. 485 del 23/5/2017 “ *Definizione degli standard formativi dell'apprendistato per la qualifica e il diploma professionale, il diploma di istruzione secondaria superiore e il certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS) ai sensi dell'art.43 del D.Lgs.n.81 del 15/6/2015 e del Decreto Interministeriale del 12/10/2015- Revoca DGR 1536 del 31/10/2012*“

DGR n.464 del 09/04/2018 ad oggetto “ *L.R. n.16/90, art.10 Disposizioni per l'autorizzazione di azioni formative nell'ambito dei percorsi di Istruzione Formazione Tecnica Superiore (IFTS)* ”

Decreto del Dirigente PF Istruzione Formazione , orientamento e Servizi Territoriali per la Formazione e per il Mercato del Lavoro n.515 del 25/5/2018

Motivazione

Con Decreto del Dirigente PF Istruzione Formazione , Orientamento e Servizi Territoriali per la Formazione e per il Mercato del Lavoro n.515 del 25/05/2018, l'Istituzione Formativa Accreditata ENFAP Marche di Ancona è stata autorizzata, ai sensi dell'art.10 L.R. n.16/90, alla realizzazione di un corso sperimentale per apprendisti di primo livello ai fini del conseguimento del Certificato di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS). Al suddetto Decreto è stata allegata una Scheda sintetica di presentazione del Corso dove sono state indicate le ore che l'apprendista avrebbe frequentato sia di formazione esterna che interna. ENFAP Marche, con nota mail del 5/6/2018 ha comunicato che per mero errore materiale è stato inserito un numero di ore esterne all'azienda non corrette, in quanto le 160 di laboratorio devono essere assegnate alla formazione interna e non a quella esterna.

Pertanto le 900 ore totali del corso sono così distribuite:

n.300 ore formazione esterna all'azienda presso l'Istituzione Formativa ENFAP Marche,

n.600 ore di formazione interna all'azienda.

Si conferma tutto quanto già contemplato dal DDS n.515 del 25/5/2018.

Sulla base di quanto sopra esposto si procede , con il presente atto alla sostituzione dell'allegato al DDS n.515 del 25/5/2018



Il responsabile del procedimento
dott. Giuseppe Soverchia

Documento informatico firmato
digitalmente

ALLEGATI

Allegato)

SCHEMA SINTETICA di PRESENTAZIONE del CORSO

Numero identificativo della domanda: 7864 - Codice Progetto: 1005056 - Numero protocollo:
0541865|16/05/2018|R_MARCHE|GRM|IFD|A|370.30.40/2017/IFD/92

Corso I.F.T.S. (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore) sperimentale per apprendisti di primo livello, per il conseguimento del certificato di specializzazione tecnica superiore, autorizzato ai sensi dell'art.10 della legge Regione Marche n.16/1990

TITOLO DEL CORSO

“Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica – Addetto alla vendita di prodotti gastronomici “

SOGGETTI COINVOLTI NELLA REALIZZAZIONE IN ATS

- Istituzione Formativa Accreditata: E.N.F.A.P. Marche -Ancona
- Realizzazione in osservanza delle disposizioni di cui al Decreto Interministeriale del 12/10/2015 “ *Definizione degli standard formativi e criteri generali per la realizzazione dei percorsi in apprendistato , in attuazione dell’art.46 c. 1 del D.Lgs. n. 81/2015 “ recepito dalla Regione Marche con la DGR n. 485 del 23/05/2016 “ Definizione degli standard formativi dell’apprendistato per la qualifica e il diploma professionale , il diploma di istruzione secondaria superiore e il certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS) “*
- Datore di lavoro: Ali S.p.A. Società Italiana per il Lavoro di Milano. Assunzione degli apprendisti effettuata ai sensi dell’art.43 del D.Lgs. n. 81/2015
- Scuola : ITCG “ANTINORI “ Camerino e Matelica
- Università: UNICAM

LUOGO DI SVOLGIMENTO DEL CORSO

Il corso di terrà in provincia di Ancona, si prevede l'utilizzo delle seguenti strutture:

- formazione esterna all’azienda in aula: aula formativa accreditata presso un punto vendita del Gruppo Gabrielli;



- formazione esterna all'azienda in laboratorio: laboratori di trasformazione alimentare accreditati presso tre punti vendita del Gruppo Gabrielli;
- formazione interna all'azienda: presso tre punti vendita del Gruppo Gabrielli;

STRUTTURA DEL CORSO

Formazione esterna all'azienda : 300 ore (aula, esami finali)

Formazione interna all'azienda : 600 ore (laboratorio, esperienza di lavoro)

Totale = 900 ore

ALLIEVI DI CUI SI PREVEDE L'ASSUNZIONE : 12



PROGRAMMA DIDATTICO

N.RO	MODULO	ORE
1	UFC 1.1 - ACCOGLIENZA E BILANCIO DELLE COMPETENZE, ORIENTAMENTO INIZIALE	4
2	UFC 2.1 - COMPETENZE INFORMATICHE	16
3	UFC 2.2 - LINGUA INGLESE PER IL SETTORE	20
4	UFC 2.3 - ORIENTAMENTO AL CLIENTE, COMPETENZE RELAZIONALI, CUSTOMER CARE E CUSTOMER SATISFACTION	32
5	UFC 2.4 - HACCP, SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO, ANTINCENDIO	36
6	UFC 2.5 - LEADERSHIP E ASSERTIVITA'	40
7	UFC 3.1 - OPERARE AL BANCO CARNI	32
9	UFC 3.2 - OPERARE AL BANCO GASTRONOMIA TAGLIO	32
10	UFC 3.3 - OPERARE AL BANCO ORTOFRUTTA	32
11	UFC 3.4 - OPERARE AL BANCO PESCE	32
12	UFC 3.5 - SISTEMA DISTRIBUTIVO, TRACCIABILITA' E PROPRIETA' ORGANOLETTICHE	8
13	UFC 4.1 - ORIENTAMENTO FINALE	4
14	UFC 5.1 - PALESTRA FORMATIVA E ABILITAZIONE S.A.B.	160
15	UFC 6.1 - TRAINING ON THE JOB (STAGE)	440
18	UFC 9.1 - ESAMI FINALI	12
TOTALE		900

COMPETENZA IN ESITO AL CORSO

Specializzazione IFTS in “ Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomia “

Area Professionale di riferimento: Turismo e Sport

Codice professionale ISTAT (CP 2011): 5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura ed alla distribuzione dei cibi

COMPETENZA

Progettare e realizzare menù e prodotti che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio, selezionando i fornitori e adottando tecniche di preparazione, cottura e servizio che ne esaltino le caratteristiche e proprietà

ABILITA' MINIME

- Individuare le tipicità enogastronomiche del territorio;



- Correlare le risorse e le tradizioni del territorio con le tipicità dei prodotti;
- Predisporre e realizzare menù utilizzando prodotti tipici del territorio;
- Curare l'elaborazione e la presentazione dei piatti scegliendo tecniche che esaltino e valorizzino i prodotti enogastronomici;
- Selezionare i fornitori, che forniscono maggiori garanzie sulla qualità dei prodotti enogastronomici;
- Curare l'approvvigionamento e le tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti.

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Nozioni relative agli aspetti culturali, storici e naturalistici del territorio, al fine di valorizzare i prodotti enogastronomici legati agli aspetti locali;
- Tecniche di trasformazione, valorizzazione, di presentazione dei prodotti tipici;
- Principi di normativa comunitaria e nazionale a tutela delle produzioni enogastronomiche tipiche.

