



Sono aperte le iscrizioni al corso gratuito di Formazione Professionale di:

# Produzione Lattiero-Casearia



**Finanziato dalla Regione Marche** con D.D.P.F. n. 1840/IFD del 27/12/2018 **Cod. 1006938-**  
POR MARCHE – 2014-2020 FSE -Asse 1 P.I. 8.1 R.A. 8.5, D.D.P.F. 795/IFD del 17/07/2018

## SOGGETTO PROPONENTE:

Il corso è proposto dal Centro di Formazione Scolastica srl.  
Il corso è gratuito per i partecipanti.

## FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il corso di aggiornamento affronta le tematiche inerenti la tecnica di produzione, il marketing del prodotto caseario con particolare riguardo ai prodotti tipici locali, le differenze tra i vari tipi di formaggio e di latte, il dimensionamento e le mosse principali per aprire un piccolo caseificio.

Gli obiettivi formativi previsti dalle competenze tecniche si riferiscono alle capacità di: identificare materia prima e prodotti di riferimento; gestire le operazioni tecnologiche nei processi di trasformazione; applicare le procedure di riferimento alle trasformazioni agroalimentari.

Il percorso va anche inteso come stimolo alla specializzazione nel settore. Il Corso di operatore delle lavorazioni lattiero casearie permette di avvicinarsi o perfezionare le tecniche di lavorazione e trasformazione del latte e di seguire l'intero ciclo produttivo (dal ricevimento della materia prima alla lavorazione della cagliata, dalla pulizia dell'area e degli strumenti di lavoro alla stagionatura, dal confezionamento del prodotto caseario allo smaltimento dei residui della lavorazione e del siero).

Non ci si limita solo allo studio e alla conoscenza della lavorazione del formaggio ma si offre l'opportunità a studenti o semplici appassionati, di intraprendere un percorso formativo per scoprire tutti i segreti e le particolarità di questo prodotto così importante, il latte, e di tutti i suoi derivati dalla trasformazione, ovvero formaggi, yogurt, dessert, gelato

## DESTINATARI E REQUISITI

Il corso è destinato a 15 allievi di cui 8 Donne con i seguenti requisiti:

- età maggiore di 18 anni
- Soggetti disoccupati ai sensi delle disposizioni di legge vigenti e residenti nella Regione Marche ( lo stato di disoccupazione deve essere mantenuto per tutta la durata del corso )

Il possesso del requisito dei destinatari è indispensabile ai fini dell'utile partecipazione dei soggetti all'attività formativa

## DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il percorso ha la durata di 100 ore, avrà sede ad Ascoli Piceno (**PALAFOLLI ,Via della Cardatura )** e in aziende del territorio per la parte laboratoriale

E' prevista la frequenza di 4 giornate a settimana con orario: 9.00-14.00.

Il corso avrà luogo nel periodo Marzo 2019- Maggio 2019.

## PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Per la presentazione delle domande dovrà essere utilizzata la modulistica disponibile sul sito [www.scolasticasrl.it](http://www.scolasticasrl.it). I candidati dovranno allegare documento di identità, Curriculum Vitae e Certificato di Disoccupazione rilasciato dal Centro per Impiego di appartenenza.

Le domande di iscrizione, in carta semplice e senza autenticazione della firma, dovranno essere inviate o presentate a mano presso **Scolastica srl in Via G. Valenti, 1 60131 Ancona entro il 12 Aprile 2019**; quelle inviate o presentate a mano dopo tale data non saranno prese in considerazione salvo riapertura del bando o autorizzazione da parte della Regione Marche.

Le domande che non verranno presentate a mano dovranno essere spedite a mezzo lettera raccomandata AR, affinché il timbro postale certifichi la spedizione entro il termine di cui sopra. Le domande che arriveranno incomplete o con modalità e modelli difformi da quelli previsti verranno automaticamente scartate.

## SELEZIONI

Nel caso le domande fossero superiori al numero di posti disponibili verrà effettuata una selezione secondo quanto previsto dal Vademecum 802 /12:

La commissione attribuirà

- Titoli di studio, requisiti professionali ( 0-15)
- Prova scritta e/o pratica anche in forma di test sugli argomenti del corso o attitudinali o di cultura generale (0-35)
- colloquio sulle materie oggetto del corso specialistico trasversali e/o motivazionali di motivazione di partecipazione al corso e curriculum (0-50).

I candidati per essere ammessi dovranno aver conseguito un punteggio minimo di 60/100

I candidati aventi requisiti che avranno inviato domanda si intendono, senza ulteriori comunicazioni, automaticamente convocati per la **selezione** e dovranno presentarsi, senza ritardi, alle ore **09.30 del 16 Aprile 2019** presso la sede del PALAFOLLI ,Via della Cardatura, Ascoli Piceno

## TITOLO RILASCIATO

Agli allievi che parteciperanno ad almeno il 75% delle ore di corso e che avranno superato gli esami finali verrà rilasciato l'attestato di Frequenza B/AI SM2.6.1.1 valido ai sensi della legge 845 del 1978 art 14.

## PER INFORMAZIONI

Per informazioni contattare il n. 071 20 23 23, oppure [professioni@scolasticasrl.it](mailto:professioni@scolasticasrl.it)

La modulistica è disponibile sul sito [www.scolasticasrl.it](http://www.scolasticasrl.it).

Ancona, 28.02.2019

## SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Le 100 ore verranno così distribuite:

- Merceologia degli alimenti 10 ore
- Food quality management 15 ore
- Internazionalizzazione ed export delle imprese agroalimentari 10 ore
- Procedure HCCp e igiene del lavoro 10 ore
- Orientamento e personal branding 4 ore
- Laboratorio di itinerario del gusto 10 ore
- Laboratorio di trasformazione settore lattiero casearia 37 ore
- Sicurezza 4 ore