

Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale per

APICOLTORE

Finanziato dalla Regione Marche con DDPF n.1840 del 27/12/2018 - Cod. 1006621
POR MARCHE FSE 2014/2020 - Asse 1, P.I. 8.1, RA 8.5 - DDPF 795/IFD del 17/07/2018

● FINALITÀ DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il corso viene svolto in collaborazione con la **Cooperativa Apicoltori Montani di Matelica** ed affronta le tematiche inerenti l'apicoltura e i prodotti delle api, produzione di polline, di propoli, di miele, della cera, le tecniche di allevamento e selezione di api regine, apicoltura biologica e naturale, malattie delle api e caratteristiche biologiche dei principali gruppi di organismi coinvolti, la progettazione e la gestione dei locali, delle strutture e delle attrezzature per avviare un'azienda apistica, l'utilizzo e la valorizzazione commerciale dei prodotti delle api, l'apiterapia, l'apiturismo e le attività didattiche per bambini.

● DESTINATARI E REQUISITI

Il corso è rivolto a **n. 15 allievi, di cui almeno 8 donne**, che abbiano assolto l'obbligo scolastico.

I candidati devono essere **disoccupati ai sensi delle disposizioni di legge vigenti, iscritti al Centro per l'Impiego e residenti nella Regione Marche**. Lo stato di disoccupazione deve essere mantenuto per tutta la durata del corso.

● SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

- *moduli professionalizzanti (382 ore)*: Conoscere le api, Avvio all'attività di apicoltura, L'importanza della cera, Il polline, Conduzione di un'azienda BIO, Le malattie delle api, La pappa reale, L'Apis Mellifera Ligustica, Tecniche e flora mellifera, I prodotti dell'alveare, Analisi sensoriale ed abbinamenti in cucina, Flora vegetazione e habitat, Il prodotto miele e il mercato, Le fattorie didattiche, Visite aziendali, L'apiterapia, Le nuove avversità dell'apicoltura, Le api di Santa Maria di Rotis, Laboratorio di smielatura e confezionamento, Leggi che regolano l'apicoltura, Associazionismo in apicoltura, I prodotti, I nuovi metodi per combattere la varroa, Bilancio finale;
- *moduli di base e trasversali (28 ore)*: Orientamento e bilancio iniziale, Sicurezza e prevenzione sul lavoro, HACCP, Orientamento al lavoro;
- *stage (180 ore), esami (10 ore)*.

● DURATA E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Il corso ha una durata di **600 ore** e si svolgerà a **Matelica (MC) c/o la Cooperativa Apicoltori Montani** in Località Salomone n. 437.

Oltre alle 600 ore sono previste misure di accompagnamento come **seminari e visite aziendali anche fuori regione**.

L'inizio del corso è previsto per il giorno

23/03/2019, si svolgerà per le intere giornate del venerdì, sabato e domenica ad eccezione dello stage e delle visite aziendali che invece verranno svolte durante la settimana.

Terminerà indicativamente a fine settembre.



● TITOLO RILASCIATO

Al termine del corso, a coloro che supereranno l'esame finale, la cui ammissione è subordinata alla frequenza di almeno il 75% delle ore del corso, verrà rilasciato un attestato di **Qualifica di I livello in APICOLTORE** (cod. reg. PB3.1) valido ai sensi della L. 845/1978 art. 14.

● PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di iscrizione al corso, reperibile al sito www.bitonline.it, **dovrà pervenire entro il 04/03/2019** in una delle seguenti modalità:

- **inviata per raccomandata** a: Bit Srl - Via P.Nenni n. 4/C - Tolentino (MC);
- **consegnata a mano** presso la Bit dal lunedì al venerdì;
- **via PEC** all'indirizzo bitsrl@legalmail.it

Documenti obbligatori da allegare alla domanda:

- copia di un documento di identità in corso di validità;
- copia del permesso di soggiorno per gli extracomunitari;
- curriculum vitae in formato europeo;
- scheda anagrafica o professionale, aggiornata a massimo un mese, rilasciata dal CIOF di appartenenza attestante i mesi di disoccupazione.

Le domande che perverranno incomplete o con modalità e modelli difformi da quelli previsti verranno automaticamente scartate.

● SELEZIONI

Qualora le domande idonee fossero superiori ai posti disponibili, si procederà ad una selezione. I candidati, salvo diversa comunicazione, sono **automaticamente convocati** il giorno **11/03/2019 alle ore 9.00** presso la sede del corso (muniti di documento di identità). Verrà comunque inviato un promemoria tramite sms o Whatsapp. In base al numero dei candidati presenti la selezione potrà protrarsi per l'intera giornata.

La mancata presentazione nell'orario e nel luogo indicato farà perdere ogni diritto di partecipare al corso.

La selezione, secondo la DGR 802/2012, prevede la valutazione di: titolo di studio e requisiti professionali (punti 0-15), test a risposta multipla (punti 0-35) e colloquio motivazionale (punti 0-50).

In fase di stesura della graduatoria 8 posti sono riservati alle donne e si dà priorità generale a chi non frequenta altri corsi di formazione con finanziamento pubblico.

Coloro che verranno ammessi al corso verranno sottoposti gratuitamente al test allergico per le punture delle api per accertare l'idoneità alla figura professionale.

● PER INFORMAZIONI

- sito internet www.bitonline.it
- presso gli uffici della Bit di Tolentino
- al numero **0733/966389** o email formazione@bitonline.it
- via WhatsApp al numero **333/1738498**

SEMINARIO INFORMATIVO

MATELICA - 22/02/2019 - ORE 10.00

PRESSO COOPERATIVA APICOLTORI MONTANI

! SCADENZA ISCRIZIONI !
04/03/2019

WWW.BITONLINE.IT

0733/966389 **333/1738498**

Tolentino 01/02/2019

WWW.REGIONE.MARCHE.IT