



Sono aperte le iscrizioni al corso gratuito di Formazione Professionale

TECNICO PASTAIO



Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 1840/IFD del 27/12/2018 **Cod. 1006886-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

L'obiettivo del progetto è formare la figura del "TECNICO PASTAIO", Al termine del Corso Professionale l'allievo saprà conoscere l'arte della trafilazione della pasta fresca e dell'essiccamento per la pasta secca; saprà conoscere le tecniche di impasto e farcitura per produrre gnocchi, cappelletti, tortelloni, pansoti, ravioli, agnolotti e cappellacci; saprà come trattare e conservare correttamente le farine; conoscere le cotture tradizionali e sottovuoto, inoltre gli allievi acquisiranno le competenze approfondite sulle tecnologie alimentari; applicare la Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP); Accento particolare verrà posto anche sulla conoscenza di Modelli di gestione operativa dell'attività commerciale: pianificazione, gestione, logistica e vendita e internazionalizzazione delle imprese; l'allievo sarà quindi in grado di elaborare delle Strategie di marketing: analisi costo-beneficio, tecniche di budgeting e di marketing operativo

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 a **Cingoli (MC presso l'istituto I.P.S.E.O.A. GIROLAMO VARNELLI.**

Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera. Via G. Mazzini n°2 62011 Cingoli (MC)

E' prevista la frequenza di 5 giornate a settimana con orario: 14.00-19.00. Il corso avrà luogo nel periodo Marzo 2019- Maggio 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 pastificazione 37 ore
- Sicurezza 4 ore

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Per la presentazione delle domande dovrà essere utilizzata la modulistica disponibile sui siti 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 05 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 scartati 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 **09.00 del 09 Aprile 2019** presso **Cingoli (MC presso l'istituto I.P.S.E.O.A. GIROLAMO VARNELLI. Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera. Via G. Mazzini n°2 62011 Cingoli (MC)**

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 Tecnico pastaio B/AI : SM1.1.1 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

La modulistica è disponibile sul sito www.scolasticasrl.it.