



Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale per

## APICOLTURA (100 ORE)

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 795 del 17/07/2018 Cod. 1006923  
POR MARCHE FSE 2014-2020 – ASSE I OCCUPAZIONE P. Inv 8.1 R.A. 8.5

### FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

- Il corso intende trasmettere le conoscenze e le competenze necessarie per facilitare l'inserimento lavorativo nel settore apistico, fornendo conoscenze e competenze sia scientifiche che tecnico-professionali.

L'articolazione dell'offerta formativa, infatti, sarà strutturata seguendo una propedeuticità degli insegnamenti e sarà suddivisa in 2 aree principali: moduli scientifici (ecologia, etologia, flora, ecc.) e moduli tecnico-professionali (tecniche di allevamento, processi produttivi, falegnameria apistica, ecc.). I docenti provengono sia dal mondo scolastico che dal mondo del lavoro. In particolare, la formazione laboratoriale sarà tenuta da esperti apicoltori, professionisti che mediante il loro know-how sapranno trasferire le tecniche e le procedure per una gestione corretta ed efficiente dell'attività.

- La figura professionale in uscita – APICOLTURA – al termine del corso avrà acquisito nozioni e competenze inerenti l'apicoltura e i prodotti tipici delle api.

### DESTINATARI E REQUISITI

- Il corso è rivolto a soggetti **disoccupati** ai sensi delle disposizioni di legge vigenti e **residenti** nella Regione Marche, per un max di n.15 allievi (di cui 8 posti riservati alle donne)

### SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

- Mod.1 Accoglienza, orientamento e bilancio delle competenze
- Mod.2 Strumenti e tecniche di ricerca attiva del lavoro
- Mod.3 Sicurezza sul lavoro nel settore apistico
- Mod.4 Biologia, ecologia ed etologia delle api
- Mod.5 La flora di interesse apistico
- Mod.6 Le patologie dell'alveare
- Mod.7 Le tecniche di allevamento
- Mod.8 I prodotti dell'alveare
- Mod.9 I processi produttivi

### DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il corso ha una durata di 100 ore di cui 58 teoriche e 42 pratiche e si svolgerà a Pesaro, in S.S. Adriatica, 35 nel periodo aprile-giugno 2019. Verranno effettuate visite presso un laboratorio di smielatura e un apiario siti a Villa Betti di Montecciccardo (PU).

### PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Il corso è GRATUITO.

La domanda di partecipazione dovrà essere redatta su apposito modulo denominato "**Domanda di iscrizione interventi**", scaricabile dal sito internet [www.imprendere.net](http://www.imprendere.net) e presentata unitamente alla seguente documentazione:

-copia di un **documento di identità** in corso di validità, da cui si evinca la residenza nella Regione Marche;

-**curriculum vitae** firmato in originale e redatto **ESCLUSIVAMENTE** utilizzando il modulo denominato "**Modello CURRICULUM**" scaricabile dal sito;

La documentazione richiesta dovrà pervenire, a pena di esclusione, spedita per mezzo pec o raccomandata entro e non oltre il **28/03/2019** ai seguenti indirizzi:

- Imprendere srl - S.S. Adriatica n. 35 - 61121 Pesaro (PU)
- Pec: [imprendere.srl@pec.it](mailto:imprendere.srl@pec.it)

Le domande pervenute oltre tale termine o incomplete di dati o di allegati richiesti non verranno prese in considerazione.

### SELEZIONI

I candidati, salvo diversa comunicazione, sono automaticamente convocati **per la selezione prevista per il giorno 01/04/2019 alle ore 09.00** presso l'aula corsi sita in Pesaro - S.S. Adriatica, 35.

In caso di assenza nel giorno e ora stabiliti per la prova, si perderà il diritto di partecipazione.

La selezione avverrà mediante una prova scritta sulle tematiche principali individuate nel percorso didattico e di cultura generale ed un COLLOQUIO motivazionale e di valutazione curriculum vitae.

La commissione attribuirà un punteggio calcolato in centesimi, così ripartito:

- titoli di studio (0 -15);
- prova scritta (0 - 35);
- colloquio motivazionale di partecipazione al corso e curriculum vitae (0 - 50).

I candidati per essere ammessi alle attività formative dovranno aver conseguito un punteggio minimo di 60/100. A parità di punteggio conseguito verrà data **PRIORITA'** alle donne.

### TITOLO RILASCIATO

Al termine del corso, a coloro che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore corso, verrà rilasciato un attestato di frequenza (ai sensi della LR 31/1998) in "APICOLTURA" - B/AI - Codice tabulato qualifiche regionali PB3.1.1.1

### PRESENTAZIONE CORSO

**18 febbraio ore 14,30** - Regione Marche EGO HOTEL - Via Flaminia 220, Torrette di Ancona

**07 marzo ore 10.00** Centro per l'Impiego di Urbino, via Dell'Annunziata 51, Urbino

**11 marzo ore 10.00** Centro per l'Impiego di Fano, via De Cuppis 2, Fano

**15 marzo ore 10.00** Centro per l'Impiego di Pesaro, via L. della Robbia 4

### PER INFORMAZIONI

Informazioni più dettagliate sul corso sono reperibili collegandosi al sito [www.imprendere.net](http://www.imprendere.net); telefonando ai num. 0721/1704274 -1713272 oppure recandosi presso i nostri uffici dal lunedì al venerdì ore 8.30-13 e 15-18.

Pesaro, lì 18/02/2019