



Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale per

# "NORCINERIA" (TECNICO TRASFORMAZIONE PRODOTTI ALIMENTARI)

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 1840/IFD del 27/12/2018 Cod. 1006748 POR Marche FSE 2014/2020, Asse 1 P.I. 8.1 R.A. 8.5

## FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

La figura professionale in uscita è un tecnico che si occupa della trasformazione di prodotti alimentari (Norcineria), delle lavorazioni di pezzi interi e della composizione di impasti per insaccati; realizza i trattamenti per l'aromatizzazione e stagionatura dei prodotti sulla base di ricette/disciplinari e nel rispetto delle norme igienico/sanitarie e di quelle relative alla sicurezza. Generalmente svolge la propria attività in contesti organizzativi di piccole dimensioni, cooperando con colleghi, rapportandosi con responsabili, con soggetti terzi e clienti, e fronteggiando eventuali imprevisti. A seconda della tipologia di impresa potrà anche occuparsi della vendita e della gestione di un reparto di macelleria.

## DESTINATARI E REQUISITI

Il corso, completamente gratuito, è rivolto a n.15 allievi disoccupati (di cui il 50% donne), ai sensi delle disposizioni di legge vigente e quindi iscritti al centro per l'impiego, residenti nella Regione Marche, **in possesso di uno dei seguenti requisiti:**

- Qualifica professionale di 1° o 2° livello e di una esperienza lavorativa di almeno 4 mesi nel settore in cui si innesta la specializzazione;
- Esperienza lavorativa di almeno 3 anni nel settore in cui si innesta la specializzazione;
- Diploma di Scuola Media Superiore o laurea attinenti il settore in cui si innesta la specializzazione.

## SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Il percorso formativo è composto dalle seguenti Unità Formative:

- ORIENTAMENTO INIZIALE E BILANCIO DELLE COMPETENZE - 4 H;
- SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO - 16 H;
- LA FILIERA DELLA CARNE E I PRODOTTI DELLA NORCINERIA - 16 H;
- ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLE FASI PRELIMINARI AI PROCESSI DI TRATTAMENTO E PRIMA LAVORAZIONE DELLA CARNE - 30 H;
- GESTIONE DEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE E DI PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE SUINA - 90 H;
- GESTIONE DEL REPARTO/BANCO VENDITA -18 H;
- GESTIONE ED ASSISTENZA ALL'ACQUISTO DEL CLIENTE - 18 H;
- ORIENTAMENTO ALLO STAGE - 6 H ;
- STAGE - 90 H;
- ESAME -12 H.

## DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il corso avrà una durata di 300 ore, incluse le 90 ore di stage in azienda e 12 ore di esame finale.

Il corso si svolgerà presso la sede di Formaconf in Strada delle Marche 58, 61122 Pesaro (PU) e presso il laboratorio di cucina in Via Enrico Mattei 29/31, 61022 Morciola di Vallefoglia . Il corso avrà avvio il 30.09.2019 e si concluderà entro dicembre 2019.

Le lezioni avranno una durata giornaliera dalle 5 alle 6 ore al giorno e si svolgeranno dal lunedì al venerdì.

## PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di adesione va redatta secondo l'apposita scheda con allegati copia di un documento di identità e il proprio curriculum vitae firmato in originale e contenente l'autorizzazione al trattamento dei dati personali. Coloro che hanno conseguito il titolo di studio all'estero, dovranno allegare alla domanda di iscrizione la dichiarazione di valore del titolo conseguito. La documentazione completa deve essere inviata tramite PEC a [formaconf@pec.it](mailto:formaconf@pec.it) oppure a **mezzo raccomandata A/R a Formaconf, Strada delle Marche 58, 61122 Pesaro (PU) entro il giorno 16.09.2019 (farà fede il timbro postale).**

La scheda d'adesione è reperibile presso gli uffici di Formaconf in Strada delle Marche 58, Pesaro (PU) e in Via Einaudi 112/A, Bellocchi di Fano (PU) oppure sul sito [www.formaconf.it](http://www.formaconf.it).

## SELEZIONI

L'ammissione al corso avverrà dopo le prove di selezione che consistono nella somministrazione di prove scritte ed orali, come da D.G.R n.802 del 04/06/2012 e s.m. **Le selezioni si terranno il giorno 19 settembre 2019 alle ore 09.00 presso la sede di Formaconf – Strada delle Marche 58, 61122 Pesaro (PU).** Le prove previste si svolgono nel giorno prefissato, salvo necessità di dover continuare in uno o più giorni feriali successivi per la conclusione dei colloqui, in base al numero di utenti iscritti.

**Il presente avviso vale come convocazione alle selezioni.** La mancata presentazione nel giorno, nel luogo e all'ora previsti comporta l'esclusione dalle selezioni. L'allievo non sarà ammesso al corso qualora dalla domanda si dovesse evincere la mancanza di uno dei requisiti d'accesso o non si presenti alla selezione o non presenti gli eventuali documenti richiesti.

## TITOLO RILASCIATO

Al termine del percorso formativo, per coloro che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore previsto verrà rilasciato dalla Regione Marche, previo superamento dell'esame finale, ai sensi della legge n. 845/78 un Certificato di **Specializzazione di II° livello di "Norcineria (Tecnico trasformazione prodotti alimentari)",** codice tabulato delle qualifiche regionale SM2.3.1.

## PER INFORMAZIONI

Formaconf – Pesaro Strada delle Marche 58 – Tel. 0721/371227

Formaconf – Fano, via Einaudi n.112/A – Tel. 0721/855717

e-mail: [l.santi@formaconf.it](mailto:l.santi@formaconf.it) – [segreteria@formaconf.it](mailto:segreteria@formaconf.it)

Pesaro, 10.06.2019