



Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale **GRATUITO** per:

TECNICO DI PRODUZIONE DELLA BIRRA ARTIGIANALE (Tecnico di trasformazione prodotti alimentari)

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 1840/IFD del 27/12/2018 P.O.R. Marche 2014/2020 Asse 1
Occupazione P. inv. 8.1 RA 8.5-cod. Siform 1006828

FINALITÀ DEL CORSO E FIGURA FORMATA

La presente proposta mira a formare una FIGURA COMPLETAMENTE INNOVATIVA, che superi la tradizionale concezione del tecnico della produzione di birra. L'obiettivo è quello di promuovere l'eccellenza e lo sviluppo dei più ELEVATI STANDARD PROFESSIONALI attraverso una figura che sappia rafforzare il legame della produzione con la filiera agricola da un lato e con la promozione economico-turistica e la ricerca di nuovi mercati e clienti dall'altro.

DESTINATARI E REQUISITI

Numero allievi 15 (di cui il 50% donne), più eventuali 3 uditori; possono partecipare coloro che sono maggiorenni, disoccupati ai sensi della normativa vigente ed iscritti al Centro per l'Impiego, residenti nella Regione Marche, in possesso almeno di uno dei seguenti requisiti:

- diploma di scuola media superiore o laurea per il settore in cui si innesta la specializzazione;
- attestato di qualifica professionale 1° livello o secondo livello e con esperienza di lavoro della durata minima di 4 mesi (documentata) nel settore in cui si innesta la specializzazione;
- esperienza lavorativa di almeno 3 anni (documentata) nel settore in cui si innesta la specializzazione.

MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO

A coloro che supereranno il 75% delle presenze, calcolato sul monte ore totale, verrà corrisposta per le sole ore di stage, una indennità oraria pari a 0,8 €/ora per genere maschile e 1,00 €/ora per il genere femminile. E' previsto un servizio BABY-SITTING GRATUITO per i bambini dai 3 ai 10 anni.

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Accoglienza, orientamento e bilancio delle competenze, Tecniche di comunicazione, Sicurezza e salute dei lavoratori, Sistema HACCP e sanificazione di impianti e strutture per la produzione della birra, La normativa di settore, Materie prime, processi e tecnologie di produzione, Analisi sensoriale degustazione dei differenti stili birra e abbinamento cibo e birra, Strategie di promozione e marketing digitale, Business Management e project work di un'idea imprenditoriale, Orientamento finale e ricerca attiva del lavoro.

DURATA SEDE E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Durata corso: 300 ore (202 ore di teoria, 90 ore di tirocinio, 8 ore di esame).

Periodo di svolgimento: Giugno 2019 – Novembre 2019

Sede corso: - Marotta di Mondolfo (PU) - Apecchio (PU)

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Il modulo di iscrizione al corso è reperibile sul sito www.agora.ancona.it e potrà essere inviato tramite posta raccomandata A/R a Agorà Soc. Coop. - Via Cimabue, 21 60019 Senigallia, PEC all'indirizzo agora@arubapec.it tramite email all'indirizzo: tamara.m@agora.ancona.it, o consegnato a mano completo di: curriculum vitae, fotocopia documento di riconoscimento. Scadenza bando: **10.05.2019** (per le raccomandate farà fede il timbro postale).

SELEZIONE

Qualora le domande d'iscrizione pervenute siano maggiore dei posti disponibili si effettuerà una selezione secondo le disposizioni previste dalla DGR n. 802/12 che consisterà in:

- valutazione titoli di studio, requisiti professionali (0-15 punti);
- prova scritta di cultura generale (0-35 punti);
- colloquio sulle materie oggetto del corso, motivazione alla partecipazione e curriculum vitae (0-50 punti).

Al termine della selezione verrà stilata una graduatoria e solo i primi 15 (più 3 uditori) saranno ammessi alla frequenza. I candidati, per essere ammessi alle attività formative, dovranno aver conseguito un punteggio minimo di 60/100.

L'allievo non sarà ammesso al corso qualora si dovesse evincere la mancanza dei requisiti di accesso o non si presenti alla prova di selezione.

La data di selezione verrà tempestivamente comunicata agli allievi tramite SMS/WHATSAPP al numero indicato nella domanda di partecipazione.

La mancata presenza alla selezione, anche per cause di forza maggiore, farà perdere ogni diritto di partecipazione al corso.

TITOLO RILASCIATO

Al termine del corso agli allievi che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore complessivo e che avranno superato gli esami finali, verrà rilasciato un attestato di specializzazione di II livello "SM2.3.1 – TECNICO TRASFORMAZIONE PRODOTTI ALIMENTARI" valido ai sensi della L. 845/1978

PER INFORMAZIONI

Per ulteriori informazioni contattare:

Agorà Società Cooperativa

Via Cimabue 21 – 60019 Senigallia (AN)

Tel. e fax 071.7922437 Cell. 392.9959855

Referente: Tamara Mencaccini – Davide Pellegrini

e-mail: tamara.m@agora.ancona.it - davide.p@agora.ancona.it