



Corso biennale per OPERATORE ALLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE

rivolto a GIOVANI di età compresa tra 16 e 19 anni non compiuti

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 1885/IFD del 10/12/2019 - Cod. Siform 1017241

GRATUITO

L'Operatore della trasformazione agroalimentare è una figura centrale che crea valore aggiunto al prodotto agricolo. Il corso ha l'obiettivo di far sviluppare un bagaglio di conoscenze su procedure e metodiche lavorative, che riguardano l'intero ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti agro-alimentari.

DESTINATARI E REQUISITI

L'intervento formativo è rivolto a giovani di età compresa tra i 16 e i 19 anni non compiuti alla data di avvio del corso, che hanno assolto l'obbligo di istruzione, ma non hanno conseguito una qualifica professionale triennale corrispondente al III livello europeo. L'obbligo di istruzione si intende assolto nel caso in cui: è stato conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado e si è frequentato almeno un anno di scuola secondaria di secondo grado con successo; si è in possesso della certificazione delle competenze chiave di cittadinanza negli assi culturali indicati nel DM 22/08/2007, n. 139, rilasciata da parte di un soggetto pubblico, con l'utilizzo del modello di certificazione allegato al DM n. 9 del 27/01/2010, le competenze chiave di cittadinanza negli assi culturali indicati nel DM 22/08/2007, n. 139.

SINTESI PROGRAMMA DIDATTICO

Accoglienza, Orientamento e bilancio delle competenze, Lingua italiana, Lingua inglese, Storia dell'arte, Matematica, informatica e tecnologia, Scienze Integrate, Geostoria, Diritto ed economia, Cittadinanza attiva e intercultura, Sicurezza sul lavoro, Educazione Motoria, Sicurezza alimentare qualità e salvaguardia ambientale, Scienza dell'alimentazione, Tecnologie alimentari e organizzazione dei processi produttivi, Laboratorio produzione di succhi confetture e conservati, Laboratorio trasformazione cereali e panetteria, Laboratorio produzione pasticceria, Laboratorio gelateria, Tecniche di stoccaggio e gestione magazzino, Alternanza Scuola-lavoro, Esame Finale.

DURATA SEDE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il percorso formativo si sviluppa su 2 anni. La durata è di 1056 ore/anno, suddivise in Competenze di base, Competenze professionali, Alternanza Scuola-Lavoro ed Esami Finali.

Il corso si svolgerà in orario mattutino presso la sede di Fab-Lab sede didattica distaccata di Agorà sita in via del Commercio,4 Falconara Marittima

MISURE ACCOMPAGNAMENTO

Per il trasporto verrà erogato un contributo per le spese che i ragazzi sosterranno per raggiungere la sede del corso. Il contributo è previsto solo nei casi di utilizzo dei mezzi pubblici.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

I moduli d'iscrizione sono disponibili presso la sede di Agorà, Via Cimabue 21, Senigallia (AN) o sul sito www.agora.ancona.it. Le domande dovranno essere inviate a mezzo raccomandata A/R e pervenire, a pena di esclusione, entro il **18 Dicembre 2020** ad Agorà Soc. Coop. Via Cimabue 21 60019 Senigallia (AN) o presentate a mano presso la sede.

SELEZIONI:

Qualora le domande risultino in esubero rispetto al numero degli allievi previsti, (N° 15) si procederà ad una selezione articolata in tre prove:

- analisi dei titoli di studio e dei requisiti professionali (15 punti);
- prova scritta, per verificare la conoscenza di alcune competenze di base (0-35 punti);
- colloquio attitudinale e motivazionale (0-50 punti).

TITOLO RILASCIATO

Al termine biennio verrà rilasciata una QUALIFICA PROFESSIONALE CORRISPONDENTE AL 3^ LIVELLO DEL EQF RICONOSCIUTA A LIVELLO EUROPEO (OPERATORE TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE), valida per l'assolvimento dell'obbligo d'istruzione e formativo.

PER INFORMAZIONI:

Agorà Soc. Coop.

Via Cimabue 21 - Senigallia (AN)

Tel. 071.7922437 – 392-9959855

Referente: Tamara Mencaccini – Michele Urbinelli

Email: agora@agora.ancona.it

www.agora.ancona.it

www.regione.marche.it

