



Sono aperte le iscrizioni al  
corso gratuito Biennale di Qualifica di Istruzione e Formazione Professionale per  
**“OPERATORE DELLE PRODUZIONI  
ALIMENTARI”**

Addetto alla lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno  
Cod. Siform 1090603

**Finanziato dalla REGIONE MARCHE**

DDS 410/FOAC DEL 15/05/2023- AVVISO PUBBLICO per la presentazione di progetti formativi per i percorsi biennali LeFP a.f. 2023/2024 \_Codice bando IFP\_Biennali\_2023

**SOGGETTO PROPONENTE**

Fondazione Centro Formazione Professionale “Artigianelli”  
Opera don Ernesto Ricci

**SEDE DEL CORSO**

Centro Formazione Professionale “Artigianelli”  
via Don Ernesto Ricci 4/6, 63900 Fermo  
tel. 0734 229956

**FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA**

L'Addetto alle lavorazioni di pasticceria pasta e prodotti da forno si occupa in autonomia della produzione di prodotti di panetteria (pane, crackers, grissini, sfoglie salate, ecc.), pasticceria (fresca, da forno e fritta, dolce e salata) e pasta (fresca, secca). Generalmente collabora alla gestione delle scorte di magazzino, al ricevimento della merce e al relativo controllo igienico alimentare.

**DESTINATARI E REQUISITI**

n. 15 Giovani di età compresa tra i 16 e i 19 anni non compiuti al momento dell'iscrizione che hanno assolto l'obbligo di istruzione ma non hanno conseguito una qualifica professionale triennale corrispondente al III livello europeo (3 EQF).

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 competenze chiave di cittadinanza negli assi culturali indicati nel DPR 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 DPR 22/08/2007, n. 139.

**STRUTTURA PROGETTUALE**

Nel percorso didattico si sviluppano materie di studio riconducibili a cinque aree di riferimento: area dei linguaggi, area scientifica, area socio storico economica, area tecnologica e area tecnico professionale. Materie Culturali: lingua italiana, inglese, matematica, fisica, storia, storia dell'arte, diritto, competenze chiave di cittadinanza, informatica, diritto-economia, orientamento.

Materie Tecnico Professionali: Sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, sistema HACCP, Approntamento spazi attrezzature e materiali, Confezionamento prodotti alimentari, preparazione di basi per pasticceria, produzione artigianale di pasticceria fresca, produzione artigianale di pasticceria secca, produzione artigianale di cioccolateria, produzione artigianale di pane, grissini e crackers, produzione di pizze  
Misure di accompagnamento: Il percorso, tra le misure di accompagnamento, prevede la figura del tutor di corso e la presenza di LABORATORI DI RECUPERO DEGLI APPRENDIMENTI per la messa a livello nell'asse linguistico, matematico, tecnologico scientifico e storico sociale

Stage: il percorso prevede uno stage aziendale per il primo e il secondo anno.

**FREQUENZA**

La frequenza al corso è obbligatoria. Non possono essere ammessi alle prove di valutazione finale coloro che abbiano superato il tetto massimo delle assenze del 25% delle ore di durata di ciascuna annualità del percorso. Al termine del corso gli allievi che avranno frequentato regolarmente e con profitto potranno partecipare all'esame finale da sostenere davanti ad una commissione nominata dalla REGIONE MARCHE.

**PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE**

La domanda di partecipazione al corso deve essere presentata esclusivamente sul modello disponibile presso la sede del Centro di Formazione Professionale “Artigianelli” di Fermo, Via Don Ernesto Ricci 4/6. Alla domanda deve essere allegata fotocopia fronte/retro di un documento di identità in corso di validità. La domanda deve essere consegnata a mano (dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 13.00) entro il 30/09/2023.

**DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO**

Il corso BIENNALE ha una durata annua di 1980 ore di cui 380 ore di stage e 180 ore di impresa formativa. Le lezioni avranno la durata presumibile di 4 ore giornaliere dalle 13,30 alle 17,30 dal lunedì al venerdì.

**TITOLO RILASCIATO**

A coloro che supereranno con esito positivo l'esame finale verrà rilasciato l'attestato di Qualifica Professionale Triennale di OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI, indirizzo LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO  
**SELEZIONI**

Fra tutti coloro per i quali, nella fase di Accoglienza-Orientamento previsto da progetto è stato dato luogo alla definizione di un progetto professionale individuale, che prevede la frequenza del presente corso di istruzione e formazione professionale, viene accettata la domanda di iscrizione in ordine di data e fino al raggiungimento del numero massimo stabilito in 15 utenti.

**PER INFORMAZIONI**

Centro Formazione Professionale “Artigianelli” Fam, via don Ernesto Ricci 4/6 63900 Fermo 0734 229956  
info@cfpartigianelli.it

**IL CORSO E' COMPLETAMENTE GRATUITO**