



TRASFORMER

Corso per

"Addetto alla conduzione di impianti di lavorazione e confezionamento di prodotti agroalimentari"

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n.7932 del 25/05/2017

Graduatoria approvata con decreto n. 19486 del 21/12/2017

Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo e realizzato nel territorio dell'UTR di Firenze

PROFORMA SOC. COOP. cod. accred. FI0224

IPSIA CHINO CHINI cod. accred. FI0677

IIS GIOTTO ULIVI cod. accred. FI0638

TOSCANA FORMAZIONE SRL cod. accred. LI0511

Il corso è interamente gratuito, in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020 e rientra nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

Titolo del corso/attività		TRASFORMER			
Tipo di attività		Percorso per il rilascio di Qualifica Professionale (III livello EQF)			
Figura/Profilo professionale del repertorio regionale		Addetto alla conduzione di impianti di lavorazione e confezionamento di prodotti agroalimentari (242)			
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)		Il percorso formativo vuol rispondere al fabbisogno occupazionale nel settore agricolo-alimentare . La figura trova occupazione, anche in chiave auto imprenditoriale, nei vari laboratori di trasformazione artigianale : panifici, pasta fresca, marmellate e succhi, vino, olio, salumi e insaccati, macellerie, latticini e formaggi, miele, birre artigianali , erbe, etc. La marcata varietà delle produzioni e quindi dei contenuti del corso garantiscono una notevole flessibilità occupazionale, nell'ambito delle eccellenze alimentari , adatta e interessante per ragazze e ragazzi e fruibile anche in ambito autoimprenditoriale			
Contenuti didattici		I contenuti del percorso formativo, basati sulla valorizzazione e trasformazione del patrimonio agroalimentare locale, si sviluppano su 13 unità formative : Competenze dell'asse dei linguaggi; Competenze dell'asse matematico : Competenze dell'asse scientifico-tecnologico; Competenze dell'asse storico-sociale; Merceologia dei prodotti alimentari per la trasformazione; Elementi meccanici ed elettrici di base;Organizzazione del lavoro, norme e procedure di sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro e salvaguardia ambientale; Macchinari per la trasformazione alimentare; Tecniche di stoccaggio e trasformazione dei prodotti alimentari; Tecniche di confezionamento dei prodotti alimentari; Sistemi di codifica, informatica applicata; Tracciabilità, monitoraggio nel sistema alimentare; Controlli di processo e sistemi di qualità			
Durata complessiva:	Totale ore 2100	formazione in aula/laboratorio (ore)	1300	stage (ore)	800
Periodo di svolgimento		Dal 11 febbraio 2019 – Percorso di durata biennale			
Calendario settimanale		Dal lunedì al venerdì, 8.30-13.30 La frequenza è obbligatoria			
Sede di svolgimento		Aula didattica Borgo S. Lorenzo, Piazza Martin Luther King,4 Laboratorio Vicchio, piazza della Vittoria 23			
Numero di partecipanti previsto		2 allievi. Trattandosi di riapertura delle iscrizioni nel primo 10% di realizzazione dell'attività formativa, il numero di ore di formazione erogate fino al momento dell'entrata in aula sono da considerarsi assenza e pertanto concorrono al raggiungimento del 30% massimo di assenza consentito.			
Requisiti di accesso dei partecipanti		Assolvimento dell'obbligo di istruzione, età inferiore a 18 anni al momento dell' iscrizione al corso			
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso		Eventuali crediti in entrata saranno riconosciuti previa presentazione della relativa documentazione da parte dei corsisti.			

Verifiche e certificazione finali	A seguito di superamento dell'esame finale, a cui si sarà ammessi con la frequenza di almeno il 70% delle ore previste e il superamento di tutte le verifiche intermedie, verrà rilasciata la qualifica di "Addetto alla conduzione di impianti di lavorazione e confezionamento di prodotti agro-alimentari" .
Modalità di iscrizione	Le iscrizioni saranno aperte dal 03/04/2019 al 08/04/2019. Il modulo può essere reperito e deve essere consegnato presso Proforma soc. coop. Impresa Sociale, piazza Martin Luther King, 4 Borgo San Lorenzo, tel. 055/8409810, fax 055/8450357, info@proformacoop.it, da lunedì a venerdì 9.00-13.00 e 14.00-16.00
Scadenza delle iscrizioni.	08/04/2019
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	Documento di identità e /o permesso di soggiorno in corso di validità
Modalità di selezione degli iscritti	La selezione consisterà nello svolgimento di un test scritto (psico-attitudinale e di cultura generale) e in un colloquio motivazionale. La somministrazione del test avverrà il giorno 9 Aprile alle ore 10 , presso l'agenzia formativa. <u>Il test di lingua italiana per i cittadini stranieri livello A2 si svolgerà il 9 aprile dalle 9.00 alle 10.00</u> presso PROFORMA Soc. Coop. Impresa Sociale, P.zza Martin Luther King 4, Borgo San Lorenzo. Il calendario dei colloqui motivazionali verrà comunicato il giorno della prova scritta.
Informazioni:	Proforma soc. coop Martin Luther King 4 Borgo San Lorenzo, tel. 055/8409810, fax 055/8450357, info@proformacoop.it
Referente:	Paolo Sonni/Barbara Dreoni