Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE MARCHE

FSE MARCHE
PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE
POR 2014-2020

Accademia Salute e Benessere Venusia

Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale per

TECNICO PASTAIO B/AI (SM 1.1.1.1)

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. N. 1840/IFD del 27/12/2018 – Cod. 1006945
POR MARCHE FSE 2014-2020 – ASSE I OCCUPAZIONE P.I. 8.1 RA 8.5

Comune di Oderzano protocollo in arrivo n. 0000600 in data 04-03-2019 - Cat.

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il Tecnico pastaio è la figura in grado di organizzare la produzione di paste alimentari, evolvere da un prodotto tradizionale ad un prodotto specifico destinato ai nuovi bisogni e/o stili di vita: benessere, attenzione alla salute, allergie intolleranze etc.; inoltre sa come possa estendere la produzione ad una linea BIO o valutare l'opportunità di riconvertire un impianto per ottenere certificazioni come BIO, Vegan, Gluten Free.

DESTINATARI E REQUISITI

Il corso è rivolto a 15 persone: 5 uomini e 10 donne disoccupati, residenti nella Regione Marche ed aver compiuto 18 anni di età.

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

- Orientamento in ingresso ore 4
- Sicurezza e prevenzione ore 8
- Marketing ore 8
- Costruzione impronta digitale molecolare dell'aroma delle produzioni di paste alimentari ore 8
- Etichettatura, confezionamento e qualità ore 16
- Aspetti microbiologici e tecnologici della pastificazione ore 36

Sono previste 20 ore di FAD (Formazione a Distanza).

DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il corso ha una durata 100 ore di cui 34 ore di teoria, 46 ore di pratica e 20 ore di FAD (Formazione a Distanza); non è previsto uno stage aziendale.
La data di inizio è prevista ad Aprile 2019 con fine entro Luglio 2019.
La sede di svolgimento è:
- Confartigianato Fermo – viale Trento, 36 – 63900 Fermo
- Pastificio Casoni – Strada Statale 16 Adriatica, 49 – 63821 Porto Sant' Elpidio
- Lab. Chimica ITT Montani – Via Montani, 7 – 63900-Fermo

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di iscrizione dovrà essere redatta su apposito modulo inviato via e-mail dall'Accademia o ritirato presso la segreteria dell'Accademia. Per la restituzione di tale modulo si può procedere tramite e-mail info@accademiavenusia.it o a mezzo lettera raccomandata (a cui farà fede il timbro postale) oppure consegnate a mano presso la sede legale dell'Accademia sita in Via Conti, 42 – 63900 Fermo, allegando ala medesima copia di Documento d'identità in corso di validità.
Le domande dovranno pervenire entro e non oltre il 30 marzo 2019.

SELEZIONI

Il corso è completamente gratuito.
Per l'ammissione al corso è prevista una selezione che prevede:
- valutazione dei titoli di studio ed esperienze professionali pertinenti (30/100)
- test su temi legati al settore di riferimento del corso (30/100)
- colloquio conoscitivo/motivazionale (40/100)

Saranno considerati idonei a frequentare il corso i candidati che avranno ottenuto un punteggio superiore a 60/100.
La mancata presenza alla selezione, anche per cause di forza maggiore, fa perdere ogni diritto di partecipazione al corso.

TITOLO RILASCIATO

Non è previsto un esame finale in quanto si tratta di un corso di aggiornamento, tuttavia sarà rilasciato a tutti gli allievi l'ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE, ai sensi della LR 31/1998, per chi ha frequentato il 75% del monte ore previsto per la qualifica B/AI (SM 1.1.1.1).

PER INFORMAZIONI

Venusia SRL – Via Conti, 42 – 63900 Fermo (FM)
info@accademiavenusia.it
Tel. 0734/628068 – Cell. 333/7380376

Il legale rappresentante dell'Accademia
Dott.ssa Laura Di Marzio