

PROGETTO: "AD.OPER.A. ADdetto alle OPERazioni Alimentari"

Percorso formativo triennale leFP nell'ambito "Obbligo d'istruzione" per la qualifica di "Operatore delle produzioni alimentari"

rivolto a giovani in uscita dal primo ciclo d'istruzione, a valere sull'avviso pubblico per la presentazione di percorsi formativi triennali di leFP da parte di organismi formativi accreditati nell'ambito "obbligo d'istruzione" con inizio nell'annualità 2023/24 approvati con DD n. 25648 del 2/12/22.

PROFORMA SOC. COOP. IPRESA SOCIALE (OF0098) IN PARTENARIATO CON
AMBIENTE IMPRESA SCARL (OF 0211)

PEGASO NETWORK COOPERATIVA SOCIALE ONLUS – OF0233

'Il corso è interamente gratuito, in quanto finanziato dalla Regione Toscana con fondi ministeriali e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani'

<p>ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</p>	<p>Il progetto sviluppa il percorso per la qualifica di Operatore delle produzioni alimentari, rivolto a giovani in uscita dal primo ciclo dell'istruzione. L'attività proposta ha l'obiettivo prioritario di contribuire a garantire l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e formazione professionale e favorire il successo scolastico e formativo (contribuendo alla prevenzione della dispersione scolastica e alla riduzione dell'abbandono).</p> <p>Indirizzi: Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno; Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali; Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne.</p> <p><u>Gli obiettivi di competenze professionali</u> riguardano la trasformazione e produzione alimentare nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari.</p> <p><u>Possibili sbocchi professionali:</u> L'operatore delle Produzioni Alimentari potrà lavorare nel settore alimentare, in particolar modo nell'industria alimentare della trasformazione delle materie prime e nella distribuzione dei prodotti finiti o semi-lavorati (gastronomie, supermercati). Inoltre potrà gestire l'impresa agroalimentare.</p>
<p>REQUISITI DI ACCESSO E DESTINATARI</p>	<p>Il percorso è triennale di durata complessiva 2970 ore di cui 800 ore di alternanza scuola lavoro.</p> <p>Sono previste 990 ore annue di formazione.</p> <p>108 ore di formazione teorica si svolgeranno in FAD.</p> <p>Svolgimento del corso da 18 SETTEMBRE 2023 a GIUGNO 2026 (previsto) Dal lunedì al venerdì in orario 8,30-13,30 e/o 14.00-18.00 Calendario aula/stage da definire.</p> <p>L'attività formativa si svolgerà per la parte laboratoriale presso: Laboratorio di Trasformazione Agroalimentare, via Sacco e Vanzetti, 26 a Borgo San Lorenzo. Per la parte teorica: in via Sacco e Vanzetti 26 a Borgo San Lorenzo.</p> <p>Il percorso è aperto a 15 destinatari con i seguenti requisiti: Giovani di età inferiore ai 18 anni in possesso del titolo conclusivo del primo ciclo di istruzione. Come da Avviso si ricorda che: sono ammessi Giovani di età inferiore ai 18 anni che non hanno conseguito o non sono in grado di dimostrare di aver conseguito il titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, purché vengano inseriti in un percorso finalizzato al conseguimento del titolo di licenza media in contemporanea con la frequenza del percorso di leFP; la licenza media dovrà essere conseguita dal/dalla ragazzo/a nell'anno scolastico e formativo precedente a quello di ammissione all'esame di qualifica del percorso di leFP Ai cittadini stranieri è richiesto un livello minimo di conoscenza della lingua italiana tale da assicurare una proficua partecipazione alle attività. Il requisito sarà verificato in fase di iscrizione.</p>
<p>SELEZIONE</p>	<p>In caso di superamento del numero massimo di iscrizioni previste si terrà una selezione.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ 1- Prova scritta volta a verificare il livello di cultura di base. Caratteristiche della prova: test individuale teso a verificare le capacità di analisi di un testo, logiche, di "literacy" matematica e di calcolo da parte dei candidati, ad un livello di base (tarato sulle conoscenze conseguite nella scuola media inferiore). Ognuna delle "aree cognitive" indagate dalla

	<p>selezione, avrà un “peso” specifico diverso, in ragione di quanto le capacità stesse rappresentano fattori determinanti per la frequenza al corso.</p> <p>➤ 2- Colloquio motivazionale individuale, per valutare motivazioni alla scelta e interessi. Il colloquio è gestito con domande chiuse a risposta aperta orientate su 4 descrittori: Caratteristiche personali, Percezione caratteristiche del corso; Caratteristiche cognitive / esperienziali; Motivazione all’accesso alla professione. Nel caso che la graduatoria contempli dei punteggi a pari merito, sarà data priorità ai partecipanti con minore età.</p> <p>Le eventuali selezioni si svolgeranno il giorno <u>Martedì 12/09/2023 dalle ore 9 alle ore 18</u> c/o Proforma Soc Coop Impresa Sociale, via Sacco e Vanzetti 26, Borgo San Lorenzo.</p> <p>È prevista la possibilità di riconoscimento crediti in ingresso per partecipanti provenienti da altri percorsi scolastici o formativi. La domanda, che dovrà essere presentata al momento dell’iscrizione, sarà sottoposta alla valutazione e approvazione di commissione di valutazione.</p> <p>Saranno accolte le iscrizioni di nuovi partecipanti provenienti da percorsi di IP e da altri percorsi di leFP di durata triennale anche a percorso già avviato nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 987 del 27 luglio 2020 e dagli artt. 5 e 6 dell’Accordo tra l’Ufficio Scolastico Regionale per la Toscana e la Regione Toscana.</p>
<p>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</p>	<p>Le iscrizioni saranno aperte dal 17 febbraio 2023 al 11 settembre 2023</p> <p>Il modulo può essere reperito e deve essere consegnato presso Proforma Soc. Coop. Impresa Sociale, via Sacco e Vanzetti, 26 Borgo San Lorenzo, tel. 055/8409810, info@proformacoop.it, da lunedì a venerdì 9.00-13.00 e 14.00-16.00.</p> <p>La domanda di iscrizione potrà essere scaricata dal sito www.proformacoop.it o reperibile presso i Centri per l’Impiego</p> <p>Allegare alla domanda di iscrizione:</p> <p>Copia del documento di identità valido e/o permesso di soggiorno valido in caso di studenti stranieri</p> <p>Copia del titolo conclusivo del primo ciclo di istruzione</p> <p>Copia del documento di identità di un genitore/tutore, firmata e con indicazione di un recapito telefonico e mail.</p>
<p>INDICAZIONI SULLA FREQUENZA DEL PERCORSO</p>	<p>Il corso è gratuito e la frequenza è obbligatoria.</p> <p>I partecipanti che avranno frequentato almeno il 75% di presenza alle attività formative annuali e almeno il 50% di presenza alle attività di alternanza scuola-lavoro annuali, saranno ammessi a sostenere l’esame finale di fronte ad una commissione nominata dalla Regione Toscana.</p> <p>L’esame finale sarà strutturato su 3 prove: 1) prova tecnico-pratica; 2) colloquio; 3) test a risposta multipla.</p>
<p>CERTIFICAZIONE FINALE</p>	<p>A seguito di superamento dell’esame finale verrà rilasciato l’attestato di Qualifica di Operatore delle produzioni alimentari. Indirizzi: Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno; Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali; Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne.</p> <p>In caso di interruzione del percorso formativo prima dell’ammissione all’esame finale o non superamento dell’esame finale, possono essere rilasciate le seguenti attestazioni:</p> <ul style="list-style-type: none">• Certificato delle competenze di base dell’Obbligo d’istruzione (biennio) ai sensi del Decreto Ministeriale 22 Agosto 2007, n. 139 e del Decreto Ministeriale 27 Gennaio 2010, n. 9;• Attestato di competenze che da evidenza delle competenze tecnico-professionali e di quelle di base relative al terzo anno certificate in sede di esame finale e di quelle valutate durante il percorso ma non certificate a seguito dell’esame finale.