

Il nostro Centro di Formazione Professionale ha avuto il finanziamento di un nuovo corso triennale leFP (Istruzione e Formazione Professionale): **“O.P.P.L.A Operatore delle Produzioni Alimentari”** approvato con DD 20940 del 09/09/2024 che ha l’obiettivo di far acquisire agli alunni la qualifica di “Operatore delle produzioni alimentari”.

I percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (leFP), programmati ogni anno dalla Regione Toscana, sono destinati ai giovani che vogliono ottenere una qualifica professionale immediatamente spendibile nel mercato del lavoro.

L'accesso ai corsi è completamente gratuito e rientra nell'ambito di Giovanisì, il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

Dopo il conseguimento della qualifica professionale, infatti, i ragazzi possono:

- entrare direttamente nel mercato del lavoro;
- continuare il percorso formativo frequentando il IV anno dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale finalizzato a conseguire il diploma professionale;
- continuare il percorso di studio nella scuola al fine di ottenere un diploma di scuola secondaria superiore.

Il nostro corso Triennale partirà a settembre 2025, a Borgo San Lorenzo presso la nostra sede in Via Sacco e Vanzetti, 26 a Borgo San Lorenzo e vedrà la seguente organizzazione didattica:

	Asse dei linguaggi
UF01	Linguaggi 1- Elementi di grammatica
UF02	Linguaggi 2- Laboratorio di lettura e scrittura
UF03	Linguaggi 3- Caratteri e temi della letteratura italiana contemporanea
UF04	Linguaggi 4- Inglese
UF05	Linguaggi 5- Il linguaggio dell'arte e le forme espressive
UF06	Linguaggi 6- Laboratorio di Multimedialità
	Asse matematico
UF07	Matematica 1- Algebra e calcolo
UF08	Matematica 2- Geometria
UF09	Matematica 3- Rappresentazioni grafiche e fogli elettronici
	Asse scientifico
UF10	Scienze 1- Leggere la realtà: fisica, chimica, biologia
UF11	Scienze 2- Lo sviluppo sostenibile
UF12	Scienze 3- Tecnologia e ICT
	Asse storico-sociale
UF13	Storia e società 1 - Storia e periodizzazione
UF14	Storia e società 2 - Educazione Civica
UF15	Storia e società 3 - Il mercato del lavoro nel contesto socio economico contemporaneo
UF16	Insegnamento religione cattolica (IRC) o Attività alternativa all’Insegnamento religione cattolica (IRC)
UF17	Attività fisiche e motorie
	Comunicazione professionale
UF18	Comunicazione professionale 1 - Laboratorio di lettura e scrittura III anno

UF19	Comunicazione professionale 2 - Laboratorio di Multimedialità III anno
UF20	Comunicazione Professionale 3 - Linguaggio dell'arte e delle forme espressive 2
	Competenza linguistica
UF21	Competenze linguistiche - Linguaggio tecnico del settore e inglese professionale
	Competenze matematica e scientifico tecnologica
UF22	Competenze matematica e scientifico tecnologica 1- Laboratorio di matematica per l'operatore di servizi di impresa
UF23	Competenze matematica e scientifico tecnologica 2- Laboratorio di fisica, chimica e biologia applicata per l'operatore delle produzioni alimentari, e per l'economia sostenibile
	Competenza storica e socio-economica
UF24	Sistema economico locale e mercato del lavoro
UF25	Storia e società 4 - Periodizzazione e storia locale
UF26	Il sistema normativo: diritti, doveri, deontologia professionale
UF27	Laboratorio informatico III anno
	Laboratorio tecnico e delle competenze chiave
UF28	Strumenti e tecniche per il lavoro di gruppo
UF29	Tecniche di studio
UF30	Elementi di autoimprenditoria e pensiero creativo
UF31	Tecniche per la gestione del proprio benessere fisico ed emotivo
UF32	Conservare, stoccare e confezionare i prodotti
UF33	Salute, ambiente e sicurezza nei luoghi di lavoro - Settore a rischio alto
UF34	Il ciclo produttivo nella trasformazione alimentare
UF35	La preparazione e i semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno
UF36	Macchine, strumenti e metodiche per la trasformazione alimentare
UF37	La preparazione di materie prime, i semi-lavorati per la produzione di prodotti a base vegetale
UF38	La lavorazione dei prodotti a base vegetale
UF39	Le attività e le operazioni della trasformazione delle carni e loro derivati
UF40	L'attività di trasformazione per la lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno
UF41	La preparazione della lavorazione delle carni
UF42	Il lavoro alimentare, la sicurezza, l'igiene, l'attenzione ambientale ed il territorio

Per informazioni e iscrizioni contattare la Coordinatrice del progetto:

BARBARA DREONI

Email: barbaradreoni@proformacoop.it

Tel: 055/8409810 o Cell: 328.2813922 / 329.2369440