



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE
PUGLIA

PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020
Il futuro alla portata di tutti

REGIONE PUGLIA – Dipartimento Sviluppo Economico, Innovazione, Istruzione, Formazione e Lavoro – Sezione Formazione Professionale
POR Puglia FESR-FSE 2014-2020

Avviso n. OF/2018 “Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale” -

approvato con A.D. n. n.683 del 21/06/2018 pubblicato sul BURP n. 86/2018

Attività assegnata con A.D. n. 1457 del 13 dicembre 2018 pubblicata sul B.U.R.P. n. n. 163 del 27 dicembre 2018Cod. OF18-BT-1

Attività cofinanziata dal FSE, dallo Stato e dalla Regione Puglia

BANDO DI AMMISSIONE AL CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER

OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE

Artigiano Bianco

DESTINATARI

18 giovani che hanno conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media), con età inferiore a 18 anni alla data dell'avvio delle attività didattiche.

FINALIZZAZIONE DEL CORSO

Il corso, mira a formare la figura professionale dell' operatore della trasformazione agroalimentare – l'Artigiano Bianco è il caso di dire “mette le mani in pasta” intervenendo, a livello esecutivo, nel processo della **trasformazione delle farine in prodotti da forno**.

Lavora con autonomia e responsabilità limitate alle procedure e alle metodiche della sua operatività; gestisce, individualmente e/o in collaborazione con altri, le fasi di produzione e di servizio di cibi/alimenti. Opera con uno spiccato senso di organizzazione del lavoro e fa proprie le corrette regole igieniche nella conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari

Gestisce in autonomia i processi di lavoro connessi alla preparazione. Possiede capacità tecniche professionali di base e lavora a livello operativo-esecutivo. Lavora ed opera in sicurezza

Applica metodologie di base, utilizza strumenti e informazioni che gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione di prodotti tipici dell'arte bianca, dal pane alla pizza, dal calzone alla pasticceria salata con competenze da spendere nella scelta, nella preparazione, nello stoccaggio di materie prime e semilavorati e nella conservazione dei prodotti

CERTIFICAZIONI

Al termine del percorso formativo sarà rilasciato:

- ATTESTATO DI **QUALIFICA PROFESSIONALE** valido in tutta Europa;
- Libretto di certificazione delle competenze acquisite

BENEFIT

La partecipazione al corso è **gratuita**. Ai frequentanti fuori sede saranno riconosciute le spese di viaggio.

DURATA COMPLESSIVA DELL'ATTIVITA'

Il percorso formativo, della durata di tre anni, prevede un monte ore complessivo di 3.200 di cui 600 ore di stage da svolgersi presso aziende del settore della ristorazione.

SEDE DI SVOLGIMENTO

Il corso sarà realizzato presso l'Agenzia Formativa En.A.P. Puglia di Bisceglie, sita in Bisceglie (BT) alla Via Fracanzano 19-27.

MODALITA' DI INVIO DELLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Il modello della domanda di iscrizione potrà essere ritirato presso l'Agenzia Formativa En.A.P. Puglia di Bisceglie all'indirizzo su indicato, o scaricata dal sito:

www.bisceglie.enappuglia.net. Le domande dovranno pervenire a mano entro e non oltre il 11/03/2019.

SELEZIONE DEI PARTECIPANTI

I candidati in possesso dei requisiti sosterranno le prove di selezione. **Le selezioni si terranno**, se le domande giunte supereranno i posti disponibili, **il giorno 13/03/2019, e tale manifesto vale come convocazione** presso l'Agenzia Formativa En.A.P. Puglia di Bisceglie, sita in Bisceglie (BT) alla Via Fracanzano n. 19- 27.

Per ulteriori informazioni gli interessati potranno rivolgersi a:

En.A.P. Puglia Agenzia Formativa di BISCEGLIE – Via Fracanzano. 19-27 – tel. 080/3953033 www.bisceglie.enappuglia.net; e-mail: enapbisceglie@enappuglia.net