

Bando per l'ammissione al Corso
*nell'ambito delle attività di formazione finanziate dalla Provincia di Bari, BA/03/2012 az 3,
Asse II Occupabilità – POR PUGLIA 2007-2013*
Percorsi formativi per l'acquisizione di competenze certificate e di accompagnamento al lavoro



organizza il Corso:

“Operatore di prodotti da forno (pane, pasta, pasticceria ecc)”

Sede del corso: Altamura

Destinatari:

Disoccupati over 45 anni che intendano riqualificare le competenze di cui sono in possesso iscritti nelle anagrafi dei Centri per l'Impiego della Provincia di Bari (già in possesso della Dichiarazione di Immediata Disponibilità - D.I.D.). Saranno ammessi al corso **15 allievi**.

Durata:

Il percorso formativo sarà articolato in 600 ore e svolto presumibilmente da aprile 2013 a dicembre 2013

Obiettivi:

Il percorso formativo “Operatore di prodotti da forno (pane, pasta, pasticceria ecc)” tende a valorizzare le potenzialità delle persone escluse dai processi produttivi come i disoccupati over 45 al fine di favorire processi di inclusione, di mantenimento di un ruolo sociale e di partecipazione alla vita comunitaria mediante l'assunzione di un impegno attivo nella comunità.

Profilo professionale

L' “Operatore di prodotti da forno (pane, pasta, pasticceria ecc)” si pone in linea con la forte vocazione agroalimentare pugliese e del territorio murgiano e, nello specifico, intende favorire la cultura locale, i saperi legati alla trasformazione delle colture cerealicole, come leva di sviluppo locale e di rilancio del territorio, in un'ottica di valorizzazione e adattamento delle competenze delle persone con più di 45 anni alle esigenze del sistema produttivo per consentire la loro permanenza attiva sul mercato del lavoro.

Struttura del programma formativo:

Moduli:

- ☐ Sicurezza e igiene nell'ambiente di lavoro.
- ☐ Pari opportunità.
- ☐ Informazione e sensibilizzazione alle tematiche ambientali e allo sviluppo sostenibile.
- ☐ Competenze di base tecnico-professionale.
- ☐ Farinacei ed ingredienti: caratteristiche e proprietà.
- ☐ Valorizzazione della tradizione e innovazione.
- ☐ Elementi di pasticceria.
- ☐ Professione pizzaiolo.
- ☐ Certificazione e controllo alimentare.
- ☐ Creazione di impresa e gestione aziendale.
- ☐ Sviluppo di competenze trasversali.
- ☐ Orientamento e mercato del lavoro.
- ☐ Visite guidate.
- ☐ Stage e Accompagnamento

Didattica e modalità di svolgimento

Il percorso formativo, si articolerà in:

- lezioni teoriche ed applicazioni pratiche in aula attraverso lavori di gruppo, analisi di casi, esercitazioni in basket;
- applicazioni pratiche in laboratori specializzati;
- visite di studio, visite aziendali ed incontri con aziende/organizzazioni leader di settore, testimonianze aziendali e di operatori;

Tirocinio lavorativo per il 30% dei corsisti, nel prolungamento del periodo di stage per ulteriori 3 mesi.

Stage e Visite di studio

Durante il corso saranno effettuate visite guidate, in aziende ed istituzioni, al fine di favorire la conoscenza e la relazione con il territorio e con le realtà produttive presenti.

Lo stage consentirà l'incontro con realtà leader del settore.

Per il periodo programmato, gli allievi potranno misurarsi con esperti e protagonisti del mercato di riferimento, conoscere direttamente realtà organizzative, apprezzare il funzionamento di attrezzature, confrontarsi con casi aziendali ed esperienze.

Modalità di ammissione

Saranno ammessi al Corso, previa selezione, i candidati che presenteranno **entro e non oltre il 25 marzo 2013 ore 12.00**, presso la segreteria di Murgia For, la domanda di partecipazione (come da modello disponibile presso le sede di Murgia For e sul sito www.murgiafor.it).

Ai fini della validità della presentazione della domanda non farà fede il timbro postale.

La fase di selezione ha l'obiettivo di verificare:

- le competenze di base,
- le competenze trasversali
- le competenze tecnico-operative di soglia
- la motivazione alla partecipazione al corso.

La selezione prevede una prima fase di screening dei curricula dei candidati, a cui seguiranno prove scritte e orali.

Le prove scritte consisteranno in test; le prove orali in colloqui di gruppo e individuali di carattere attitudinale e motivazionale.

Agevolazioni di frequenza:

Per i partecipanti sono previsti rimborsi spese e un'indennità di 1.80€/h ad allievo.

Per l'attività di **tirocinio lavorativo** è stato previsto un voucher di indennità dell'importo di € 600 mensili (3 mesi di tirocinio) per 5 allievi (il 30% dei partecipanti come dall'avviso).

Il punteggio ottenuto da ciascuna partecipante nella prova finale costituirà l'elemento di scelta del 30% dei partecipanti da destinare all'attività di accompagnamento al lavoro sottoforma di tirocinio lavorativo della durata di 3 mesi.

Informazioni ed iscrizioni presso MURGIA FOR – CONSORZIO MURGIA FORMAZIONE:

Largo F.S. Nitti n.68 – 70122 – Altamura

Tel. 080 3145017 – Fax 080 3145017;

email: info@murgiafor.it

Sito Internet <http://www.murgiafor.it>

Pubblicato ad Altamura, 22/02/2013