



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE
MARCHE



Ministero del Lavoro
e delle Politiche Sociali



FONDAZIONE EN.A.I.P. S. ZAVATTA
RIMINI



E.N.D.O. - F.A.P.
Centro di Formazione Professionale
"Don Oriano"
Fano

Operatore della trasformazione Agroalimentare

EnAIP Rimini

DI COSA SI TRATTA

Un percorso di formazione di 3168 ore, su tre anni, che prevede la simulazione d'impresa, l'alternanza scuola lavoro ed il contratto di apprendistato, con l'azienda ospitante

PARTECIPANTI

Giovani in obbligo di istruzione che hanno conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado che, alla data d'iscrizione, non hanno ancora compiuto 16 anni, che sono residenti o domiciliati, da almeno sei mesi, nella regione Marche.

CERTIFICAZIONI RILASCIATE

Attestato di qualifica professionale (III livello europeo) rilasciato dalla Regione Marche, spendibile in ambito lavorativo e valido su tutto il territorio nazionale

L'AZIENDA

CONTRIBUISCE, insieme all'Ente, al percorso di qualificazione professionale dei giovani
PARTECIPA alla definizione dei contenuti della formazione, a partire dalle reali esigenze del mercato del lavoro
ACCOGLIE giovani, da 15 anni in poi, nel periodo di alternanza ed apprendistato
CONOSCE i potenziali futuri collaboratori

L'ALLIEVO

OTTIENE una qualifica professionale spendibile nel mondo del lavoro
ACQUISISCE competenze professionalizzanti richieste dal mondo del lavoro
CONOSCE Aziende e si avvicina al mondo del lavoro
RICEVE una indennità di frequenza in base alle ore di presenza
NON PAGA TASSE d'iscrizione
NON spende per libri e per materiali didattici

L'ENTE

GESTISCE l'intero percorso nel rispetto degli standard formativi e di Qualità previsti
AGEVOLA un raccordo continuo tra Ente-Allievo-Azienda
FORNISCE personale esperto lungo tutto il percorso formativo
GARANTISCE un sostegno costante all'Azienda durante le attività di alternanza e dopo il termine del corso

COSA IMPARERAI A FARE

L'operatore della trasformazione agroalimentare, nel primo anno, con una simulazione di impresa di 400 ore, acquisisce competenze specifiche nella lavorazione delle farine, per la preparazione della pasta, panificazione e pasticceria. Gestisce la conservazione e lo stoccaggio e le finiture del pane e dei prodotti con gusto estetico. Nel secondo anno, attraverso l'esperienza realizzata in aziende del settore, per circa il 50% delle ore, acquisisce le competenze specifiche relative a vari settori: lavorazione del latte, produzione del vino, produzione dell'olio, produzione della pasta fresca, per la produzione del pane, ecc. per acquisire competenze in più settori. Nel terzo anno, attraverso l'alternanza o un contratto di apprendistato, l'allievo viene inserito, per circa il 50% delle ore, in una azienda ed acquisisce le competenze tecniche specifiche nel settore di riferimento aziendale. L'operatore della trasformazione agroalimentare acquisisce uno spiccato senso di organizzazione del lavoro nel rispetto delle regole igieniche e di sicurezza.



Fondazione En.A.I.P. S.Zavatta Rimini
Viale Valturio,4 - Rimini - Tel.0541367100
CFP Il Pellicano - Trasanni - Urbino (PU)
Tel. 0722320498 - www.enaiprimini.eu
e-mail: pellicano@enaiprimini.org

ISCRIZIONI APERTE
POSTI LIMITATI