



Unione europea  
Fondo sociale europeo



# 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 qualifica 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