



# Operatore della trasformazione Agroalimentare

## EnAIP Rimini

### DI COSA SI TRATTA

Un percorso di formazione di 2112 ore, su due anni, che prevede 200 ore di alternanza scuola lavoro il primo anno e 382 ore il secondo anno

### PARTECIPANTI

Giovani di età compresa tra i 16 e i 19 anni non compiuti che hanno assolto l'obbligo di istruzione ma che non hanno conseguito una qualifica professionale triennale corrispondente al III livello europeo.

### 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'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

**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, 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. Attraverso l'esperienza realizzata in aziende del settore, per 200 ore il primo anno e 382 il secondo, 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.

L'operatore della trasformazione agroalimentare acquisisce uno spiccato senso di organizzazione del lavoro nel rispetto delle regole igieniche e di sicurezza.