



AVVISO PUBBLICO PER L'APERTURA DELLE ISCRIZIONI AL CORSO
"OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
Pasticciere, Panettiere e Pastaio"
OF18-FG02

Avviso Pubblico n. OF/2018 "Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale", emanato con D.D. n. 683 del 21/06/2018 del Servizio FP della Regione Puglia pubblicato su BURP n. 86/2018 –
D.D. di approvazione della graduatoria n. 1457 del 13/12/2018 pubblicata su BURP n. 163/2018
Attività formative cofinanziate dal MLPS con Decreto Direttoriale n. 6 del 23 aprile 2018 e dal POR Puglia FESR-F.S.E. 2014-2020 e Patto per il Sud.

Art. 1
DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE

L' "OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE – Pasticciere – Panettiere – Pastaio" conosce e interviene nell'intero processo di trasformazione delle materie prime di grano duro (SEMOLE) e tenero (FARINE) operando lavorazioni nelle produzioni di prodotti di pasticceria (freschi e secchi), panetteria (pane, pizze, focacce, taralli, ecc.), pastificazione (pasta fresca, secca e in ATM con semola di grano duro). La figura professionale ha specifiche competenze nel trattamento delle farine speciali (integrali, multi cereali, kamut, leguminose, ecc.) per la creazione di prodotti per persone con intolleranze (es.:celiaci o diabetici). Possiede, inoltre, solide basi teoriche e pratiche nel campo della produzione della pasta artigianale, garantendo la tradizione di grani e lavorazioni regionali e al tempo stesso l'utilizzo delle ultime tecnologie di settore.

Questo nuovo percorso consentirà di ottenere una qualifica in grado di soddisfare tutti gli standard minimi richiesti dalla normativa nazionale e apportare allo stesso tempo competenze legate alle tradizioni regionali degli "antichi mestieri" (rispettando la vocazione agricola e agroalimentare del territorio foggiano) e alle ultime innovazioni che investono il settore e che sono richieste dalla clientela.

OBIETTIVI DELL'INTERVENTO

1. **Aggiornare e innovare** il profilo formativo di uscita "dell'Operatore della trasformazione agroalimentare";
2. **Favorire il successo formativo e contrastare l'abbandono scolastico** attraverso l'innovazione pedagogica e metodologica, il riconoscimento e la certificazione delle competenze e il dialogo con il sistema scolastico;
3. **Fornire una formazione fortemente professionalizzante** che trasmetta ai giovani le competenze richieste dalle imprese facilitandone così l'inserimento nel mercato del lavoro;
4. **Assicurare pari dignità fra discipline e attività** attinenti la **formazione generale e discipline professionalizzanti**;
5. **Personalizzare il percorso formativo dell'allievo** sulla base delle specifiche attitudini che potranno emergere durante le attività tecnico-pratiche.

Art. 2
ORGANIZZAZIONE ATTIVITÀ FORMATIVA

Durata complessiva didattica e stage in ore:	3.200
Lezioni teoriche, pratiche, esercitazioni:	2.600 ore
Stage:	600 ore in laboratori e aziende
Sede di svolgimento delle attività formative d'aula	ENAC PUGLIA Via XXV Aprile 74 – Foggia
Orari di svolgimento:	8.30 -13.30 dal Lunedì al Sabato con possibili rientri pomeridiani



FIGURA PROFESSIONALE: Operatore della trasformazione agroalimentare - Pasticcere - Panettiere - Pastaio (AVVISO OF/18)				
N.	UNITÀ DI APPRENDIMENTO	ORE		
		1 anno	2 anno	3 anno
Contenuti di base e trasversali				
1	Ambiente e sviluppo sostenibile	30		
2	Prevenzione e Sicurezza sui luoghi di lavoro	20		
3	Orientamento allievi/famiglie	20	20	20
4	Accoglienza	20	20	
5	Accompagnamento al lavoro			25
Area dei linguaggi				
6	Lingua Italiana	130	120	20
7	Lingua inglese	90	70	15
8	Scienze motorie e del benessere	60	40	
9	Geografia e cultura del territorio	30	30	
Area storico-sociale-economica				
10	Storia, Cittadinanza e Costituzione	70	50	
11	Diritto ed economia	60	50	
12	IRC o attività alternative	30		
Area scientifica				
13	Matematica	130	110	
14	Scienze integrate (Scienze della terra, Biologia, Fisica)	60	40	
Area Tecnologica				
15	Tecnologie informazione e comunicazione	20	30	
16	Informatica	30	20	20
		800	600	100
Contenuti di base, trasversali e tecnici				
17	Economia aziendale	30	40	50
18	Marketing territoriale e promozione dei prodotti agroalimentari	20	30	60
19	Normativa di settore e disposizioni igienico-sanitarie, di sicurezza e qualità – HACCP	5	20	30
20	Scienze dell'alimentazione	15	20	30
21	Merceoologia	20	20	40
22	Enogastronomia tra tradizione e innovazione	10	20	40
		100	150	250
Contenuti professionali				
23	Tecniche di pasticceria	35	45	100
24	Tecniche di panificazione	35	45	100
25	Tecniche di pastificazione	20	30	100
26	Gestione di un laboratorio artigianale di trasformazione agroalimentare (Impresa formativa simulata)	10	30	50
		100	150	350
27	STAGE	100	200	300
	TOTALE	1100	1100	1000



ARTICOLAZIONE DIDATTICA

AZIONE	ORE
Orientamento extracurricolare	60
Formazione	2515
Visite Guidate	60
Stage	600
Accompagnamento	25
Totale attività	3200 (+ 60)
Altre attività extracurricolari:	90
- LARSA – Attività di recupero/potenziamento/approfondimento	
- Uscite didattiche	

PARTNER DEL PROGETTO

PARTENARIATO ISTITUZIONALE PUBBLICO	
CENTRO PER L'IMPIEGO DELLA PROVINCIA DI FOGGIA	COMUNE DI SAN GIOVANNI ROTONDO
GARANTE DEI DIRITTI DEL MINORE DELLA REGIONE PUGLIA	COMUNE DI TROIA
U.S.S.M. - Bari	COMUNE DI VIESTE
COMUNE DI FOGGIA – ASSESSORATO ALLE POLITICHE SOCIALI	
UNIVERSITÀ, CER, ISTITUTI SCOLASTICI SUPERIORI	
CREA – Centro di Ricerca per la cerealicoltura	ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE “ENRICO MATTEI” – VIESTE (FG)
FONDAZIONE ITS – ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AREA “NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY – SISTEMA ALIMENTARE - SETTORE PRODUZIONE AGROALIMENTARI	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “ADRIANO OLIVETTI” – ORTANOVA (FG)
ICE – AGENZIA PER LA PROMOZIONE ALL'ESTERO E L'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE ITALIANE – SEDE DI LONDRA	LICEO “CAROLINA POERIO” - FOGGIA
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “EINAUDI – GRIECO “ - FOGGIA	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA
ISTITUTO TECNICO ECONOMICO STATALE “ANGELO FRACCACRETA” – SAN SEVERO (FG)	
PARTNER ESTERI PER STAGE	
CITY COLLEGE OF PETERBOROUGH	
PARTENARIATO ISTITUZIONALE PRIVATO <i>FONDAZIONI, ENTI PRIVATI, ASSOCIAZIONI</i>	
ACCADEMIA RURALE DEL GUSTO	CIA – AGRICOLTORI ITALIANI
AGENZIA DEL CONTRIBUENTE SRL	C.L.A.A.I. GARGANO
AGRISMARTER S.R.L.	CSI – COMITATO PROVINCIALE FOGGIA
AIC – ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA	ENAC – ENTE NAZIONALE CANOSSIANO



ASSOCIAZIONE CUOCHI GARGANO E CAPITANATA	FONDAZIONE CANOSSIANA
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER – AIS REGIONE PUGLIA DELEGAZIONE FOGGIA	ONAV ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO – SEZIONE DI FOGGIA
BCC – SAN GIOVANNI ROTONDO	PASTA CUNIOLA SRL
CASA DELLE FIGLIE DELLA CARITA' CANOSSIANE "ISTITUTO FIGLIOLIA"	PATRONATO ACLI
CASA ARTUSI	SMART LAB srl
CDO – COMPAGNIA DELLE OPERE	TEMPI MODERNI SPA
CEFAL EMILIA ROMAGNA - RISTORANTE FORMATIVO "LE TORRI"	SOCIETA' COOPERATIVA TERRA TERRA
PARTENARIATO PER L'EROGAZIONE DI CERTIFICAZIONI	
OXFORD LANGUAGE CENTER SRL	VALUE BRAND PARTNER
PARTENARIATO TECNICO	
ABITI DA LAVORO DI TAMBURRI GIANNI	UMBERTO FASANO
BF SOFTWARE	GRAFIKART SRL
DUETTO S.R.L.	RAG. ROCCO SERENA AGENTE DI COMMERCIO
DI COCCO SRL UNIPERSONALE	
PARTENARIATO FORNITURA MATERIE PRIME E PERCORSI DI REALTA'	
MOLINI F.LLI AMORUSO S.P.A.	FUTURAGRI – CONSERVE ALIMENTARI
AZIENDA AGRICOLA MULINO DEL TRATTURELLO	NUOVA GELADIS
CASA SOLLIEVO DELLA SOFFERENZA SPA - CASEIFICIO POSTA LA VIA	TENUTE DI DONNA S.R.L.
OLEIFICIO CERICOLA EMILIA SRLS	TUORLO BIANCOFIORE
SOCIETA' AGRICOLA "C. FIGLIOLIA" SRL	ZINGRILLO.COM SRL

SEDI DI STAGE

PANIFICI	
BEL.FER SRL	PANIFICIO BISCOTTIFICIO SAMMARCO di Antonio Cera
PANIFICIO CARUSO SAS	PANIFICIO SAN MICHELE
PANIFICIO CASA DELLA ROSETTA di Raimondi Francesco	MARINACCIO PANIFICAZIONE SNC
ELLECIEMME	MARTUCCI FORNO S.R.L.S.
FORNETTERIA di Argenio e Valerio	PANIFICIO RUSSO STEFANO LUCIO
L'ARTE BIANCA SRLS	PANIFICIO BISCOTTIFICIO SAMMARCO di Antonio Cera
MARINACCIO PANIFICAZIONE SNC	PANIFICIO SAN MICHELE
MARTUCCI FORNO S.R.L.S.	STEFANO S.R.L.
PANIFICIO RUSSO STEFANO LUCIO	
PIZZERIE	
FOOD & LOVE SRLS	PIZZERIA LA BUCA
RISTORANTE DA NINO AL GROTTINO	LA TUFARA RISTORANTE PIZZERIA
PASTICCERIE	
ANTICA PASTICCERIA FRISOLI	SMR SRL
MCM SRL	STREET CAFE' S.R.L.
PASTIFICI	
MOLINO CAMPANARO SRL	PASTIFICIO PANELLA
L'ALTRO PASTIFICIO S.A.S	PASTIFICIO MODERNO Mazzocchi Giuseppina



Art. 3 VISITE GUIDATE, USCITE DIDATTICHE, VIAGGI D'ISTRUZIONE

Il corso consentirà agli allievi/e di svolgere esperienze formative (nelle modalità di visite guidate, viaggi d'istruzione, uscite didattiche) presso realtà regionali, nazionali e internazionali, come le seguenti:

- Fiera SIGEP – Rimini;
- Ristorante formativo “Le Torri”- Bologna;
- FICO Eataly word – Bologna;
- Pastificio Canossa – Ferrara;
- JOB & ORIENTA – Verona;
- CASA ARTUSI – Forlimpopoli (FC);
- City College of Peterborough (UK);
- Fiera del Levante – Bari;
- EATALY- Bari;
- Fiera dell'ottobre dauno - Foggia
- Pastifici, pasticcerie e Panifici pugliesi vari.

Art. 4 REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

Il corso è rivolto a n.18 giovani che, terminato il primo ciclo di studi (licenza media), manifestino la volontà di seguire un percorso formativo volto a consolidare e innalzare il livello delle conoscenze di base e delle competenze tecnico-professionali.

La commissione di selezione si riserva di valutare l'inserimento di n° 2 uditori.

Pertanto, i destinatari del presente avviso sono i giovani che hanno conseguito nell'anno scolastico 2017/2018 il diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media) o che lo hanno conseguito negli anni precedenti e con età inferiore a 18 anni alla data dell'avvio delle attività didattiche.

Art. 5 MODALITÀ DI SELEZIONE

Qualora il numero delle domande d'iscrizione pervenute fosse superiore a n. 18, l'ENAC PUGLIA, accertato il possesso dei requisiti di accesso secondo le indicazioni dell'Avviso Pubblico OF18, svolgerà le selezioni di ammissione così strutturate:

- test psico-attitudinale con finalità di profilatura delle competenze (e senza sbarramento);
- colloquio motivazionale.

La procedura, i criteri, i termini e le modalità delle selezioni saranno disciplinate da specifico Regolamento.

Art. 6 CERTIFICAZIONI E BENEFITS

A conclusione del triennio, saranno ammessi agli esami finali di qualifica gli allievi che avranno frequentato l'attività formativa per un numero di ore non inferiore al 75% della durata complessiva della stessa.

Sarà rilasciato agli allievi, a chiusura del percorso formativo, previo superamento dell'esame finale, l'attestato di qualifica professionale di “Operatore della trasformazione agroalimentare – PASTICCERE - PANETTIERE - PASTAIO” ai sensi del DLgs. N. 226/05. Verranno inoltre rilasciate le seguenti ulteriori certificazioni, se conseguite:

- Certificazione **ECDL** full standard o Pektit: si tratta di due tipologie differenti di certificazione in campo informatico, i cui requisiti di accesso agli esami saranno valutati dai docenti nel corso delle UF curriculari;
- Certificato di **lingua inglese** “OXSET” oppure PEARSON LCCI: i requisiti di accesso agli esami saranno valutati personalmente dai docenti-esaminatori della Oxford School;
- Attestato **HACCP**;



- Certificato **addetto antincendio** per attività rischio medio;
- Attestato di partecipazione a “**Corso Sicurezza alimentare, ISO 22000, BRC, IFS E PCQI**”

Per n. 2 allieve, (con residenza superiore a 70 km dalla sede del corso), su richiesta, sarà valutata la possibilità della residenzialità per la triennalità, interamente gratuita presso lo studentato canossiano presso la stessa sede di svolgimento del corso. Eventuali ulteriori richieste saranno valutate dalla direzione.

Sarà riconosciuto agli allievi il rimborso delle spese viaggio per tutta la frequenza del corso con mezzi pubblici, nonché gratuitamente consegnato il materiale didattico e le divise per le lezioni laboratoriali.

Art. 7 INFORMAZIONI E ISCRIZIONE

La procedura d'iscrizione prevede:

- compilazione del modello d'iscrizione anche scaricabile dal Sito internet www.enacpuglia.org “**Operatore della trasformazione agroalimentare – Panettiere, Pasticcere e Pastaio**” o dalla pagina facebook ENAC PUGLIA;

Il modello d'iscrizione alle selezioni, compilato in tutte le sue parti, **dovrà essere firmato in originale, dall'allievo candidato e dal genitore/tutore e consegnato con allegati** copia del diploma di scuola media inferiore, documento di identità e copia del Codice Fiscale dell'allievo candidato, documento di identità e copia del Codice Fiscale del genitore/tutore, in una delle seguenti modalità:

- **raccomandata a mano** da presentare alla Segreteria della sede dell'ENAC PUGLIA, sita a Foggia in Via XXV Aprile, 74 nei seguenti giorni e orari: dal Lunedì al Venerdì dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 16.00 alle 18.00.
- **raccomandata con avviso di ricevimento** all'indirizzo **ENAC PUGLIA – ENTE DI FORMAZIONE CANOSSIANO “CONCETTINA FIGLIOLIA”** con sede in Via XXV Aprile, 74 – 71121 – Foggia.
A tal fine non fa fede il timbro a data dell'ufficio postale di spedizione, pertanto saranno escluse le domande di iscrizione che, pur spedite a mezzo raccomandata a/r., non pervengano entro il termine suindicato;
- **PEC (Posta Elettronica Certificata)**: info@pec.enacpuglia.org **specificando nell'oggetto “OF18 OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE nome e cognome”**. Si precisa che la validità legale di tale invio equiparato ad una raccomandata a/r così come stabilito dalla normativa vigente DPR n.68 dell'11.02.2005, è subordinata all'utilizzo da parte del candidato di **personale casella di posta elettronica certificata (PEC)**. Non sarà ritenuto valido l'invio da casella di posta elettronica semplice/ordinaria anche se indirizzata alla PEC indicata o da indirizzo mail PEC intestato a soggetto diverso dal candidato o dal genitore/tutore.

La domanda, debitamente sottoscritta, la fotocopia di documento valido d'identità e il codice fiscale dovranno essere inviati in formato PDF.

Tutte le informazioni relative alla selezione e all'avvio del corso saranno pubblicate e divulgate solo tramite il sito www.enacpuglia.org e la pagina Facebook Enac Puglia

È possibile ricevere maggiori informazioni sul corso presso la segreteria dell'ENAC PUGLIA, scrivendo a info@enacpuglia.org o telefonando al numero 0881-723085 dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 16.00 alle 18.00 dal Lunedì al Venerdì (chiusura Sabato e giorni festivi)



Art. 8 TERMINE ISCRIZIONE E AVVIO CORSO

Sarà possibile consegnare il modulo di iscrizione entro ~~il 7 marzo 2019~~ il **15 marzo 2019**.

Non saranno valide le raccomandate ricevute successivamente alla data di chiusura dei termini (NON FA FEDE LA DATA DI SPEDIZIONE)

L'ENAC PUGLIA si riserva la possibilità di posticipare la chiusura delle iscrizioni per motivi organizzativi e gestionali dandone opportuna comunicazione solo sulla pagina www.enacpuglia.org.

Il corso avrà inizio indicativamente entro **Marzo 2019**.

Art. 9 INFORMATIVA SULLA RISERVATEZZA DEI DATI (D. Lgs. 196/2003) e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)

Ai sensi del D.Lgs.n.196/2003 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679), si informa che i dati forniti saranno raccolti dal competente ufficio dell'ENAC PUGLIA per le finalità di espletamento delle selezioni e di gestione dei corsi, e saranno trattati anche successivamente per le medesime finalità anche con strumenti informatici. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione ed il possesso di titoli, pena la non ammissione alle selezioni.

Ai/Alle partecipanti sono riconosciuti i diritti indicati dalla citata normativa, in particolare il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Il titolare del trattamento è l'Enac Puglia.

Il Direttore ENAC PUGLIA
Dott. Dario Palma

La Presidente ENAC PUGLIA
Sr. Franca Manfreda

Foggia, 12.02.2019

Art. 8 TERMINE ISCRIZIONE E AVVIO CORSO rettificato in data 1 marzo 2019 a seguito di proroga all'avvio attività formativa con Determinazione Dirigenziale n. 144 del 26 febbraio 2019



DOMANDA DI AMMISSIONE AL CORSO TRIENNALE
“Operatore della trasformazione agroalimentare – PANETTERIE - PASTICCERE - PASTAIO”
(AVVISO OF18-FG-2)

Prot _____
del _____

All'ENAC Puglia
Ente di Formazione Canossiano “C. Figliolia”
Via XXV Aprile, 74 - 71121 Foggia

Il/la sottoscritto/a _____
nato/a a _____ (Prov.) _____ il _____,
residente a _____ (Prov.) _____
in Via _____ N. _____
tel. Ab. _____ Cell. _____
E-Mail _____

Codice Fiscale

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

CHIEDE

di essere ammesso/a alla frequenza del Corso “Operatore della trasformazione agroalimentare – PANETTIERE PASTICCERE PASTAIO” organizzato dall'ENAC Puglia nell'ambito dell' Avviso Pubblico n. OF/2018 “Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale”, emanato con D.D. n. 683 del 21/06/2018 del Servizio FP della Regione Puglia pubblicato su BURP n. 86/2018 –D.D. di approvazione della graduatoria n. 1457 del 13/12/2018 pubblicata su BURP n. 163/2018. Attività formative cofinanziate dal MLPS con Decreto Direttoriale n. 6 del 23 aprile 2018 e dal POR Puglia FESR-F.S.E. 2014-2020 e Patto per il Sud. A tal fine, consapevole delle conseguenze in cui può incorrere in caso di false attestazioni o dichiarazioni mendaci (art.48-76 – D.P.R. 28/12/2000, n°445,) sotto la propria responsabilità dichiara il possesso, alla data di pubblicazione del Bando, dei seguenti Requisiti di Ammissibilità

DICHIARA

- di essere in possesso del titolo di studio di diploma di scuola media inferiore;
- di avere un'età compresa tra i 14 e i 18 anni non compiuti;
- di accettare integralmente i contenuti del bando pubblico, parte sostanziale alla presente iscrizione;

_____, li _____
(data) (luogo)

Il candidato/a _____

Il genitore/tutore _____

<p>Consenso ai sensi dell'art. 23 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n.196 in materia di PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) Compilando il modulo si intende dare il consenso al trattamento dei dati in ottemperanza al D.L. n.196 del 30/06/2003 Informativa ai sensi dell'art. 13 D.L. n.196 del 30/06/2003 in materia di “Tutela dei dati personali” e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) I dati richiesti verranno utilizzati da ENAC PUGLIA, nel pieno rispetto di quanto previsto dal D.L. n.196 del 30/06/20 in materia di “Tutela dei dati personali” e dal GDPR (Regolamento UE 2016/679), per gli adempimenti connessi all'attività dell'Ente (consultazione, utilizzo, analisi, valutazione ed elaborazione puntuale e statistica) a mezzo archivio e database interni e per gli adempimenti connessi con l'attività di controllo della pubblica amministrazione referente.</p>

_____, li _____
(data) (luogo)

Il candidato/a _____

Il genitore/tutore _____

Allegati obbligatori: copia del diploma di scuola media inferiore; documento di identità e copia del Codice Fiscale dell'allievo candidato; documento di identità e copia del Codice Fiscale del genitore/tutore.



Segreteria organizzativa:

ENAC PUGLIA – Via XXV Aprile 74 – 71121 Foggia – 0881723085 – info@enacpuglia.org