

AVVISO PUBBLICO PER L'APERTURA DELLE ISCRIZIONI AL CORSO

"OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI"

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno
OF19-FG01

Avviso Pubblico OF/2019 "Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale" emanato con A.D. n.1323 del 21/10/2019 del Servizio FP della Regione Puglia pubblicato sul BURP n.125 del 31/10/2019 - D.D di approvazione della graduatoria n. 1132 del 23 giugno 2020 POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 pubblicata sul BURP n. 96 del 2-7-2020

Art. 1

DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE

L' **"OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI"** – interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere attività relative alla trasformazione e produzione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari. Il presente progetto ha la finalità di qualificare operatori nella trasformazione di FARINE e SEMOLE per la produzione di panetteria, pizzeria, pasticceria, pasta e prodotti da forno. Alla metodologia classica si aggiungeranno, compiti di realtà, project work e l'IMPRESA FORMATIVA. ENAC infatti è autorizzata per la somministrazione di cibi in eventi, catering e buffet.

OBIETTIVI DELL'INTERVENTO

Partendo dai fabbisogni e dalle problematiche del settore il percorso si è posto i seguenti **OBIETTIVI**

1. Aggiornare il profilo formativo di uscita della figura valorizzando l'artigianalità e la riscoperta delle tradizioni
2. Contrastare il fallimento formativo, la dispersione scolastica e il rischio di emarginazione socio-culturale dei giovani
3. Fornire una formazione fortemente professionalizzante per facilitare l'inserimento nel mercato del lavoro

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 - Via Gioberti, 24 sede in fase di accreditamento– Foggia
Orari di svolgimento:	8.30 -13.30 dal Lunedì al Sabato con possibili rientri pomeridiani

Avviso OF19 - Operatore delle produzioni alimentari					
Indirizzo: Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno					
N.	UNITA' 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				20
Area delle COMPETENZE ALFABETICHE FUNZIONALI - COMUNICAZIONE					
6	Lingua Italiana		130	120	20
7	Lingua inglese		90	70	10
8	Scienze motorie e del benessere		60	30	
Area delle COMPETENZE STORICO-GEOGRAFICO-GIURIDICHE ED ECONOMICHE					
9	Storia, cittadinanza e Costituzione		60	50	
10	Geografia e cultura del territorio		30	30	
11	Diritto ed economia		60	40	
12	IRC o attività alternative		30	10	
13	Educazione alla legalità		10	10	10
Area delle COMPETENZE MATEMATICHE, SCIENTIFICHE E TECNOLOGICHE - STEM					
14	Matematica		130	110	
15	Scienze integrate (Scienze della terra, Biologia, Fisica)		60	40	
Area delle COMPETENZE DIGITALI					
16	Tecnologie informazione e comunicazione		20	30	
17	Informatica		30	20	20
			800	600	100
Contenuti di base, trasversali, tecnici					
18	Economia aziendale		30	40	50
19	Tecniche di comunicazione vendita		10	20	40
20	Marketing territoriale e promozione dei prodotti agroalimentari		10	10	20
21	Normativa di settore e disposizioni igienico sanitarie, di sicurezza e qualità		5	20	30
22	Scienze dell'alimentazione		15	20	30
23	Merceologia		20	20	40
24	Enogastronomia tra tradizione e innovazione		10	20	40
			100	150	250
Contenuti professionali					
25	Tecniche di pasticceria		35	45	100
25	Tecniche di panificazione		35	45	100
26	Tecniche di pastificazione		20	30	100
27	GESTIONE DI UN LABORATORIO ARTIGIANALE DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE (Impresa formativa)		10	30	50
			100	150	350
	STAGE		100	200	300
	TOTALE		1100	1100	1000

ARTICOLAZIONE DIDATTICA

AZIONE	ORE
Or ientamento extracurriculare	60
Formazione	2520
Visite Guidate	60
Stage	600
Accompagnamento	20
Totale attività	3200 (+ 60)
Altre attività extracurricolari:	165
LARSA – Attività di recupero/potenziamento/approfondimento: 30 ore per annualità Laboratorio artistico musicale: 25 ore per annualità	

PARTNER DEL PROGETTO

PARTENARIATO ISTITUZIONALE PUBBLICO	
COMUNE DI FOGGIA – ASSESSORATO ALLE POLITICHE SOCIALI	
COMUNE DI TROIA	
COMUNE DI VIESTE	
UNIVERSITÀ, CER, ISTITUTI SCOLASTICI SUPERIORI	
FONDAZIONE ITS – ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AREA “NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY – SISTEMA ALIMENTARE - SETTORE PRODUZIONE AGROALIMENTARI	ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE “ENRICO MATTEI” – VIESTE (FG)
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “EINAUDI – GRIECO “ - FOGGIA	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA – DIPARTIMENTO DI ECONOMIA
ISTITUTO TECNICO ECONOMICO STATALE “ANGELO FRACCACRETA” – SAN SEVERO (FG)	LICEO “CAROLINA POERIO” - FOGGIA
PARTNER ESTERI PER STAGE	
CITY COLLEGE OF PETERBOROUGH	
PARTENARIATO ISTITUZIONALE PRIVATO <i>FONDAZIONI, ENTI PRIVATI, ASSOCIAZIONI</i>	
ACCADEMIA RURALE DEL GUSTO	FONDAZIONE CANOSSIANA
AGENZIA DEL CONTRIBUENTE SRL	BCC – SAN GIOVANNI ROTONDO
ENAC – ENTE NAZIONALE CANOSSIANO	CASA DELLE FIGLIE DELLA CARITA' CANOSSIANE “ISTITUTO FIGLIOLIA”
ASSOCIAZIONE CUOCHI GARGANO E CAPITANATA	CASA ARTUSI
TEMPI MODERNI SPA	SMART LAB srl
CEFAL EMILIA ROMAGNA - RISTORANTE FORMATIVO “LE TORRI”	
PARTENARIATO PER L'EROGAZIONE DI CERTIFICAZIONI	
OXFORD LANGUAGE CENTER SRL	
PARTENARIATO TECNICO	
ROSSO GARGANO S.C.A.P.A.	LA PINETA s.r.l.
BF SOFTWARE	GRAFIKART SRL
ARABA FENICE s.r.l.	ZINGRILLO.COM SRL

PARTENARIATO FORNITURA MATERIE PRIME E PERCORSI DI REALTA'	
MOLINI F.LLI AMORUSO S.P.A.	SOCIETÀ AGRICOLA "C. FIGLIOLIA" SRL
NUOVA GELADIS	OLEIFICIO CERICOLA EMILIA SRLS
CASA SOLLIEVO DELLA SOFFERENZA SPA - CASEIFICIO POSTA LA VIA	

SEDI DI STAGE

PANIFICI	
BEL.FER SRL	STEFANO S.R.L.
FORNETTERIA di Argenio e Valerio	PANIFICIO PACIELLO
MARINACCIO PANIFICAZIONE SNC	MARTUCCI FORNO S.R.L.S.
PANIFICIO RUSSO STEFANO LUCIO	
PIZZERIE	
FOOD & LOVE SRLS	PARCO DELL GUSTO
TUTTO PIZZA E PANINI	LA TUFARA RISTORANTE PIZZERIA
PASTICCERIE	
ANTICA PASTICCERIA FRISOLI	MCM SRL
PASTIFICI	
MOLINO CAMPANARO SRL	L'ALTRO PASTIFICIO S.A.S

Art. 3

ELEMENTI DI INNOVATIVITA' DEL PROGETTO

IMPRESA FORMATIVA L'Enac Puglia da Ottobre 2018 ha rafforzato la modalità didattica di impresa formativa, acquisendo tutte le autorizzazioni sanitarie per l'erogazione e la somministrazione di cibi e bevande al pubblico. Saranno organizzate manifestazioni ed eventi aperte al pubblico per la degustazione/vendita di prodotti della panetteria, pizzeria, pasticceria e gastronomia in generale, valorizzando l'organizzazione aziendale dell'impresa commerciale e il protagonismo degli allievi.

ARTE E MUSICA Durante il corso di ogni anno formativo gli allievi parteciperanno in modalità extracurriculare al "Laboratorio artistico-musicale" della durata complessiva di 75 ore nel triennio.

INTERNAZIONALIZZAZIONE: borse di studio e partecipazione alle CALL di ARTI PUGLIA per le study visit nell'area Asiatica e partecipazione ai viaggi studio presso il City College di Peterborough L'Enac Puglia continua a mantenere rapporti stabili con il City College, con la finalità di potenziare le competenze degli allievi nel settore agroalimentare attraverso un'esperienza di stage utile anche a rafforzare le conoscenze linguistiche. L'Istituto Canossiano e la Fondazione Canossiana hanno riservato delle borse di studio per esperienze intercontinentali, come da partnership.

PROMOZIONE DI SANI STILI DI VITA ALIMENTARI Uno degli aspetti più innovativi del progetto riguarda la trasmissione di competenze, abilità e conoscenze in materia di promozione di stili di vita sani.

Art. 4

REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

Il corso è rivolto a n.18 giovani che, terminato il primo ciclo di studi (*ex 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 2019/2020 il diploma di scuola secondaria di primo grado (*ex licenza media*) 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 OF19, 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 DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI” – Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno” ai sensi del DLgs. N. 226/05. Verranno inoltre rilasciate le seguenti ulteriori certificazioni, se conseguite:

- Certificato di **lingua inglese** “OXSET” oppure Gtehouse Awards o Perason PTE: i requisiti di accesso agli esami saranno valutati personalmente dai docenti-esaminatori della Oxford School;
- Certificazione di lingua italiana per stranieri in caso di iscritti extracomunitari al percorso formativo;
- Attestato **HACCP**;
- Certificato **addetto antincendio** per attività rischio medio.

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 DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI” – Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno” 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 13.00 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.
- **PEC (Posta Elettronica Certificata):** info@pec.enacpuglia.org **specificando nell'oggetto “OF19 OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI (nome e cognome)”**. 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 anche 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 sino al 31 luglio 2020 prima della chiusura degli uffici prevista per il mese di Agosto.

Con la riapertura degli uffici a settembre, la data entro la quale sarà possibile consegnare il modulo di iscrizione anziché il ~~26 settembre 2020~~ e il ~~20 ottobre 2020~~, sarà il **28 ottobre 2020**.

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 **ottobre 2020**.

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, 28.10.2020

DOMANDA DI AMMISSIONE AL CORSO TRIENNALE**“OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI” – Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno” (AVVISO OF19-FG-01)**Prot _____
del _____All'ENAC Puglia
Ente di Formazione Canossiano "C. Figliolia" Via XXV
Aprile, 74 - 71121 FoggiaIl/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 DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI”** – Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno OF19-FG-01 *Avviso Pubblico OF/2019 “Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale” emanato con A.D. n.1323 del 21/10/2019 del Servizio FP della Regione Puglia pubblicato sul BURP n.125 del 31/10/2019 - D.D di approvazione della graduatoria n. 1132 del 23 giugno 2020 POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 pubblicata sul BURP n. 96 del 2-7-2020 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 che attesti la conclusione del primo ciclo di studi (ex licenza media);
- 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 _____

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.

_____, li _____
(data) (luogo)

Il candidato/a _____

Il genitore/tutore _____

Allegati obbligatori: copia del titolo di studio che attesti la conclusione del primo ciclo di studi (ex licenza media); documento di identità e copia del Codice Fiscale dell'allievo candidato; documento di identità e copia del Codice Fiscale del genitore/tutore.

