



AVVISO PUBBLICO PER L'APERTURA DELLE ISCRIZIONI AL CORSO "OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI"

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Cod prog. OF20-FG1-Linea 2

Cod pratica BQAB405

Avviso Pubblico OF/2020 "Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale", finanziato a valere sul Fondo di cui all'art. 68 della Legge n. 144/1999 e s.m.i. del M.L.P.S.: A.D. n.2126 del 03/12/2020 pubblicato sul BURP n.165 del 10/12/2020.D.D del 12 marzo 2021, n. 474 di approvazione graduatoria pubblicata sul BURP n. 40 del 18/03/2021

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.

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	3.200 ore
Teoria in aula	1.550 ore
Pratica in aula	450 ore
Alternanza (1° anno)	400 ore (100 ore di Formazione tecnica presso training center aziendali + 300 ore di Laboratori specialistici presso la sede formativa accreditata di ENAC PUGLIA)
ASL rafforzata (2° e 3° anno)	800 ore
Sede di svolgimento	ENAC PUGLIA Via XXV Aprile 74 –Via Gioberti 24 - Foggia
Orari di svolgimento	8.30 -13.30 dal Lunedì al Sabato con possibili rientri pomeridiani



ARTICOLAZIONE DIDATTICA

AREA	Unità di Apprendimento	1° anno	2° anno	3° anno
Comunicazione	Educazione motoria	30	25	
	Lingua italiana	110	95	50
Linguistica	Lingua inglese	90	65	40
Matematico - Scientifico - Tecnologica	Matematica	90	75	40
	Scienze integrate	40		
Storico-geografica-giuridico-economica	Diritto-Economia	20	20	20
	IRC o attività alternative	20	15	15
	Storia	60	50	
	Geografia	20		
Digitale	Informatica	20	30	
Cittadinanza	Ambiente e sviluppo sostenibile	20		
	Orientamento allievi/famiglie	20	20	20
	Accoglienza	20	20	
	Accompagnamento al lavoro			20
	Educazione alla legalità	10	10	10
Tecnico Professionali	Economia aziendale	20	30	30
	Marketing territoriale e promozione dei prodotti agroalimentari		30	30
	Prevenzione e Sicurezza sui luoghi di lavoro	20		
	Normativa di settore e disposizioni igienico sanitarie, di sicurezza e qualità	5	20	20
	Scienze degli alimenti	15	20	20
	Merceologia	20	30	30
	Tecniche di laboratorio (lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno)	50	145	255
	Alternanza Scuola Lavoro (*vedi tabella alternanza 1° anno)	400	400	400
TOTALE		1100	1100	1000

AZIONE	ORE
Orientamento extracurricolare	60
Formazione	1960
Visite Guidate	20
Alternanza Scuola Lavoro (1° anno)	400
Alternanza rafforzata (2° e 3° anno)	800
Accompagnamento	20
Totale attività	3200
Altre attività extracurricolari	165
Tipologia di attività extracurricolari	- Laboratori extracurricolari di "Arte e musica": 75 h nel triennio (25 h annue); - LARSA (laboratori di recupero, potenziamento e approfondimento): 90 h nel triennio (30 h annue)



PARTNER DEL PROGETTO

UNIVERSITÀ, CER, ISTITUTI SCOLASTICI SUPERIORI	
FONDAZIONE ITS - ISTITUTO TECNICO SUPERIORE "Area Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"	ISTITUTO ECCELSA
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "LUIGI EINAUDI"	ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTROMIA E OSPITALITA'ALBERGHIERA "E.MATTEI" - VIESTE
PARTNERIATO ISTITUZIONALE PRIVATO FONDAZIONI, ENTI PRIVATI, ASSOCIAZIONI	
ENAC – ENTE NAZIONALE CANOSSIANO	ASSOCIAZIONE MUSICALE CULTURALE IL FILOMUSICO
TEMPI MODERNI SPA	MUSICAL ART
PARTENARIATO PER L'EROGAZIONE DI CERTIFICAZIONI	
OXFORD LANGUAGE CENTER S.R.L.	
PARTENARIATO FORNITURA MATERIE PRIME E PERCORSI DI REALTA'	
CASA PRENCIPE	ROSSO GARGANO S.C.A.P.A.
CASEIFICIO POSTA LA VIA	ZINGRILLO.COM
MOLINI F.LLI AMORUSO S.P.A	MULINO ROSSO s.a.s di Barbato Nicola
MOLINO CAMPANARO S.R.L.	NUOVA GELADIS S.R.L.

SEDI DI STAGE

ANTICA PASTICCERIA FRISOLI
BAR MONTEBIANCO di Occhiochiuso Valentina
BELFER S.R.L.S PANIFICIO SAN MICHELE
CAFè SOCIETY (settore pasticceria)
ESSEZETA SRLS (settore pasticceria)
FORNETTERIA di Argenio Carmine(panificio)
MARINACCIO PANIFICAZIONE SNC
MARTUCCI FORNO S.R.L.S.
MULINO ROSSO SAS
PANIFICIO FRASCA ROCCO
PANIFICIO GUSTA L'ARTE S.R.L.
PANIFICIO RUSSO STEFANO LUCIO
PASTICCERIA MASCIA
STEFANO S.R.L. (settore panificazione)
TUTTO PIZZA E PANINI
UMAMI CAFè (settore pasticceria)
PASTICCERIA DELL'ALBA di CELOSIA LUCIANA

Art. 3

REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

Il corso è rivolto a n.12 giovani (e n. 2 uditori) 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, vale a dire i giovani che hanno conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado (*ex licenza media*), con età inferiore a 24 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. 12, l'ENAC PUGLIA, accertato il possesso dei requisiti di accesso secondo le indicazioni dell'Avviso Pubblico OF20, 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. 4 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:

- Certificato di **lingua inglese** "OXSET" oppure PEARSON LCCI: i requisiti di accesso agli esami saranno valutati personalmente dai docenti-esaminatori della Oxford School;
- Attestato **HCCP**;
- Certificato **addetto antincendio** per attività rischio medio;

Per gli allievi residenti ad una distanza di almeno 70 km dal comune di Foggia l'ENAC Puglia ha la possibilità di offrire un servizio di residenzialità nello studentato sito a via Gioberti 24, sulla base delle disponibilità di posti letto e della specifica circostanza.

Saranno riconosciute per tutti gli allievi: le spese viaggio per tutta la frequenza del corso solo con mezzi pubblici, il materiale didattico e le divise per le lezioni laboratoriali saranno totalmente gratuiti.

Art. 5 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 face book 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, eventuale nulla osta della scuola superiore se attualmente iscritto, 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:

- **con raccomandata A/R** indirizzata a ENAC PUGLIA Via XXV Aprile, 74 – 71121 Foggia
- **a mano**, presso la sede ENAC PUGLIA, Via XXV Aprile, 74 Foggia (con esclusione di tutti i sabati e festivi);
- **per EMAIL (PEC)** a info@pec.enacpuglia.org solo se inviata da indirizzo MAIL-PEC intestata all'allievo candidato o al genitore/tutore. Non sarà valida l'iscrizione inviata da indirizzo MAIL NON PEC e/o l'iscrizione inviata da indirizzo MAIL PEC intestata ad un soggetto diverso dall'allievo candidato o dal genitore/tutore.

Tutte le informazioni relative alla selezione e all'avvio del corso saranno pubblicate e divulgate solo tramite il sito www.enacpuglia.org – **sezione Albo pretorio**.

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 30/07/2021**.

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 **Settembre 2021**.

La presidente ENAC PUGLIA
Sr. Franca Manfreda

Il Direttore ENAC PUGLIA
Dott. Dario Palma

Foggia, 12.05.2021