



Programma Operativo Ob. "Competitività regionale e occupazione" Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020

ATS

SEI-CPT (capofila) SIGNUM – ELFO - IIS RUFFINI
UNIONE DEI COMUNI DELL'ALTA VALLE ARROSCIA

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: TECNICO PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TERRITORIALI E DELLE PRODUZIONI TIPICHE	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ	Esame di qualifica per TECNICO PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TERRITORIALI E DELLE PRODUZIONI TIPICHE Cod. ISTAT 3.4.1.1.0 - "Tecnico delle attività ricettive e professioni assimilate"
DESTINATARI	N. 10 maggiorenni disoccupati, inoccupati e inattivi, residenti/domiciliati in Liguria. Nell'individuazione dei partecipanti è prevista una riserva pari al 20% del totale riservata ai residenti o domiciliati, in data antecedente all'avvio delle attività, in uno dei comuni dell'area interna dell'Alta Valle Arroscia
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006).
FIGURA PROFESSIONALE	Il tecnico per la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche opera nell'ambito dell'organizzazione ed erogazione di servizi per la valorizzazione delle risorse e della cultura del territorio in risposta a nuove esigenze e modelli di comportamento, in particolare di tipo agroalimentare
MERCATO DEL LAVORO	Commercio elettronico Consorzi di tutela agroalimentare Disciplinari di produzione prodotti dop, igr e stg Disposizioni in materia di prevenzione incendi, di igiene, salute e sicurezza nei luoghi di lavoro Elementi di amministrazione aziendale Elementi di comunicazione Elementi di culinaria Elementi di disciplina dei contratti Elementi di gestione dei servizi di ristorazione Elementi di Marketing Elementi di merceologia Elementi di psicologia della vendita Elementi di zootecnia Legislazione speciale delle zone territoriali di interesse Lingua inglese Normativa in materia di tracciabilità ed etichettatura dei prodotti alimentari Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) Organizzazione dell'azienda agricola Piani di controllo dei prodotti dop, igr e stg Principali prodotti di office automation Procedure di controllo qualità Processi di trasformazione enogastronomica Prodotti agroalimentari tradizionali Prodotti biologici Prodotti dop, igr e stg Proprietà organolettiche di un alimento Sistema di qualità nazionale zootecnia Sistemi di produzione agricola tradizionale Sistemi di produzione vinicola Standard di qualità delle materie prime alimentari Strumenti di promozione dei prodotti agroalimentari Tecniche di approvvigionamento, trasformazione e conservazione alimentare Tecniche di confezionamento degli alimenti Tecniche di definizione prezzi - pricing Tecniche di degustazione alimentare e vinicola Tecniche promozionali

MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>La domanda di iscrizione potrà essere</p> <ul style="list-style-type: none"> • scaricata dal sito www.seicpt.it • ritirata presso la segreteria del S.E.I. – C.P.T. • ritirata presso le sedi dei comuni dell’Alta Valle Arroscia. <p>Per ulteriori informazioni sul corso contattare il numero 0183-710947.</p> <p>La domanda di iscrizione, in regola con le vigenti normative sull’imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, potrà essere anticipata via mail a infoareaformazione@seicpt-imperia.it e l’originale dovrà essere consegnato a mano a far data dal 09/05/2022 al 15/06/2022 presso le sedi dei Comuni dell’Alta Valle Arroscia o presso la segreteria della S.E.I. – C.P.T. in Via Privata Gazzano, 24 – ad Imperia – Orari di apertura al pubblico: dal lunedì al giovedì 8:00 – 17:00 venerdì 8:00 – 14:00</p>
-------------------------------	---

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	Il percorso ha una durata complessiva di 600 ore così suddivise: Formazione teorico-pratica: 420 ore Formazione in alternanza presso l’azienda: 180 ore
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	Il corso sarà svolto presso la sede dell’I.I.S Ruffini di Pieve di Teco Piazza Borelli. Orario: dal lunedì al venerdì Dalle 8.00 alle 14.00 per la formazione in aula/laboratorio per lo stage aziendale si seguirà l’orario dell’azienda. Massimo consentito ore di assenza: 120
STAGE	Lo stage sarà svolto presso aziende del settore
PROVVIDENZE A FAVORE DELL’UTENZA	Euro 1,00 per ogni ora di corso effettivamente frequentata, come indennità sostitutiva del servizio mensa (se non fornita), nel caso in cui le ore giornaliere di aula siano almeno 7, articolate su due turni
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all’esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie e volte ad accertare l’idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. N. 81/08
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	Diploma che permette accesso all’università
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Non è richiesta nessuna esperienza specifica
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Per i cittadini extracomunitari è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno. Per i cittadini stranieri, (fatta eccezione per coloro che hanno conseguito il titolo di studio in Italia) è richiesta la Dichiarazione di Valore in originale attestante il percorso scolastico, rilasciata dalla rappresentanza diplomatico-consolare italiana nel paese a cui appartiene la scuola che ha rilasciato il titolo.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso, mentre Alfa cura l'attività di supervisione e controllo anche sui tempi di svolgimento)</i>	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	Sarà composta da uno psicologo, un esperto nel settore e dal Tutor/Coordinatore
SEDE DELLE PROVE	S.E.I. – C.P.T. – Via P. Gazzano, 24 – Imperia Da svolgersi in due giornate
DATE DELLE PROVE	Entro 10 gg. dopo la scadenza del termine di iscrizione
TIPOLOGIA DELLE PROVE	Prova scritta e colloqui individuali
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	Ciascun candidato riceverà comunicazione via e-mail e/o via telefono della data e dell'orario del colloquio con la commissione esaminatrice, oltre alle istruzioni tecniche per presenziare al colloquio. L'elenco alfabetico dei candidati ammessi al corso e l'elenco delle riserve saranno affissi o inseriti sul sito della S.E.I.-C.P.T. al termine delle procedure di selezione. I candidati ammessi al corso verranno contattati telefonicamente prima dell'inizio del corso per lo svolgimento delle visite mediche. La mancata presentazione al colloquio di selezione nel giorno e orario di convocazione sarà considerata rinuncia alla partecipazione al corso.
PROVA SCRITTA	Test psico-attitudinali
PROVA PRATICA	Nessuna
COLLOQUIO	L'ammissione al colloquio avviene previa graduatoria determinata sulla base di un punteggio minimo pari a 6/10: <ul style="list-style-type: none"> • il colloquio sarà individuale • il colloquio sarà teso a conoscere le esperienze scolastiche, formative e lavorative e ad indagare sulla motivazione di richiesta di partecipazione al corso e la predisposizione/volontà all'esperienza imprenditoriale.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	La valutazione sarà elaborata in decimi; Alla prova scritta sarà attribuito un peso del 30 % Al colloquio sarà attribuito un peso del 70 %
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	Nella compilazione della graduatoria di accesso al corso saranno considerati: il titolo di studio - 2/10 l'esperienza lavorativa pregressa coerente al ruolo - 2/10 anzianità di disoccupazione - 1/10 forte motivazione - 5/10
PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo Ob. "Competitività regionale e occupazione" Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020	