



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE
PUGLIA



Il futuro alla portata di tutti

Corso "OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - Ind. Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno" - AVVISO PUBBLICO PER LA PRESENTAZIONE DI PROGETTI PER ATTIVITÀ FORMATIVE FINANZIATE DAL M.L.P.S. "Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale" - Avviso n. OF/2019 della Sezione Formazione Professionale della Regione Puglia pubblicato sul B.U.R.P. n. 125 del 31/10/2019; graduatoria approvata con D.D. n.1132 del 23/06/2020, pubblicata sul B.U.R.P. n. 96 del 02/07/2020 – Corso n. 3 - Cod. Prog. OF19-FG-03

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: IND. LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

Obiettivi: a) far conseguire agli allievi la qualifica professionale di *OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: Indirizzo Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno*; b) far conseguire agli allievi crediti formativi certificati, spendibili nel Sistema dell'Istruzione scolastica e della Formazione Professionale; c) creare sbocchi occupazionali per l'inserimento lavorativo nel settore ristorativo.

Durata e Articolazione del percorso formativo integrato:

Anno	Ore			
	Contenuti di base, trasversali e tecnici	Contenuti professionali	Stage	Totale
1°	900	100	100	1.100
2°	750	150	200	1.100
3°	350	350	300	1.000
				3.200

Sedi di svolgimento

- ⊙ Aula e Laboratori di informatica e lingua inglese c/o sede I.R.F.I.P., Troia (FG)
- ⊙ Laboratori di pasticceria, pizzeria, pasta, panificazione e altri prodotti da forno c/o il Centro del Gusto dei Monti Dauni con sede a Troia (Fg)
- ⊙ Stage regionale: aziende ristorative della Provincia di Foggia
- ⊙ Stage extra-regionale: pasticcerie, pizzerie, panifici e pastifici con sede a Rimini
- ⊙ Stage transnazionale pasticcerie, pizzerie, panifici e pastifici con sede in Perpignan (Francia) – *Attività cofinanziate dal Programma Erasmus Plus e Coordinate da Scuola Centrale Formazione*
<http://www.scformazione.org/>

Destinatari: n.18 giovani in possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media) con età inferiore a 18 anni alla data dell'avvio delle attività didattiche.

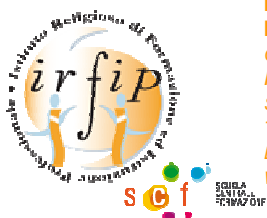
Caratteristiche del Corso: La frequenza del Corso è obbligatoria e gratuita in tutte le sue attività e fasi didattiche. Ai corsisti saranno forniti gratuitamente il materiale didattico e le dispense; inoltre saranno rimborsate le spese di viaggio sostenute con mezzi pubblici. Agli allievi che frequenteranno il Corso e supereranno l'esame finale verrà rilasciato l'**Attestato di qualifica di "Operatore delle produzioni alimentari – Ind. Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno"**, l'**Europass Mobilità**. Inoltre agli allievi verrà data la possibilità di conseguire la **Certificazione Microsoft IC3 GS4**, la **Certificazione della lingua Inglese secondo gli standard del "Common European Framework" (C.E.F)** e l'**Attestato di personale alimentarista** (art.4 L.R. n.22 del 24.07.07 e s.m.i.).

Attività Extracurricolari: laboratorio di Informatica, laboratorio di recupero e riallineamento, laboratorio di sicurezza e legalità, laboratorio teatrale.

Periodo di realizzazione previsto: Il Corso avrà inizio entro la fine di settembre 2020 e avrà una durata triennale.

Informazioni: Per ulteriori informazioni circa le modalità di iscrizioni e l'inizio delle lezioni contattare la segreteria dell'I.R.F.I.P: ai numeri 0881/519161 – 518133 oppure a mezzo mail all'indirizzo: segreteria@irfip.it.

Pietramontecorvino, 24/07/2020



I.R.F.I.P.
Istituto Religioso di Formazione ed Istruzione Professionale
CODICE FISCALE: 94061390715
P. IVA: 03826230710
SEDE LEGALE: VIA ARCO DUCALE SN – 71038 PIETRAMONTECORVINO (FG)
TELEFONO/FAX: 0881/519161 0881/518133
E-MAIL: info@irfip.it
WEB: www.irfip.it



CERTIFICATO
N. IT10/0440