



Finanziato dall'Unione europea
NextGenerationEU



MINISTERO del LAVORO
e delle POLITICHE SOCIALI



REGIONE
PUGLIA

Corso "OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - Indirizzo Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno" - OF2022 - AVVISO PUBBLICO "Presentazione istanze di candidatura Anno Formativo 2023 - 2024. Riapertura Avviso OF 22 - Avviso pubblico per la presentazione delle candidature inerenti la realizzazione dei percorsi triennali e di IV anno di Istruzione e Formazione Professionale (IEFP) in modalità duale, da finanziare nell'ambito del PNRR, Missione 5 - Componente 1 - Investimento 1.4 "Sistema duale" finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU - Avviso della Sezione Formazione Professionale della Regione Puglia, pubblicato sul B.U.R.P. n. 119 del 03/11/2022 - D.D. 1154 del 10.07.2023 pubblicata sul BURP n. 65 Suppl. 10.07.2023 - Linea 1 - Graduatoria approvata con D.D. n. 2031 del 09/11/2023, pubblicata sul B.U.R.P. n. 102 del 16/11/2023 - Cod. Prog. OF23-FG-4

Nome del progetto	
Ente proponente	I.R.F.I.P. Istituto Religioso di Formazione e Istruzione Professionale
Destinatari	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Giovani soggetti al diritto-dovere all'istruzione e formazione ➤ Giovani sino 25 anni (non compiuti al momento dell'iscrizione) che hanno assolto o siano stati prosciolti dal diritto-dovere all'istruzione, privi di titolo di studio di istruzione secondaria di secondo grado e che, anche a seguito di eventuali interventi di riconoscimento di crediti formativi in ingresso, si iscrivono ai percorsi duali volti al conseguimento di una qualificazione di leFP.
Durata	<p>3 anni</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 1^a annualità (700 h aula e laboratori - 400 h alternanza rafforzata o apprendistato di 1° livello in aziende produttive della provincia di Foggia) ➤ 2^a annualità (600 h aula e laboratori - 500 h alternanza rafforzata o apprendistato di 1° livello in aziende produttive della provincia di Foggia) ➤ 3^a annualità (500 h aula e laboratori - 360 h alternanza rafforzata o apprendistato di 1° livello in aziende produttive della provincia di Foggia - 140h alternanza rafforzata in Francia - Programma Erasmus Plus)
Figura professionale	<p>L'operatore delle produzioni alimentari - indirizzo lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno - si occupa della lavorazione e della produzione di pasta, pane, altri prodotti da forno e prodotti di pasticceria. Svolge le seguenti attività prevalenti: scelta e conservazione delle materie prime, preparazione di impasti di varia tipologia, gestione della lievitazione, cottura, realizzazione di differenti forme, decorazioni e finiture del pane e dei dolci, confezionamento dei prodotti.</p> <p>L'operatore delle produzioni alimentari interviene, inoltre, nel processo di pulizia degli ambienti di lavoro e di smaltimento degli scarti di lavorazione. In riferimento agli ambiti di lavoro possibili, l'operatore delle produzioni alimentari - indirizzo lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno - opera prevalentemente in attività di produzione di prodotti di panetteria freschi, aziende per la produzione di pasticceria fresca, aziende per la produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati, aziende per la produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili, aziende per la produzione di pizza confezionata, aziende per la produzione di piatti pronti a base di pasta, nonché in forni, pasticcerie e pastifici artigianali.</p>
Attività	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orientamento in entrata, in itinere ed in uscita ➤ Orientamento congiunto allievi famiglie ➤ Formazione d'aula e laboratori (pasticceria, pizzeria, panificazione e pasta) ➤ Alternanza rafforzata o apprendistato 1^a liv. ➤ Recupero e riallineamento ➤ Accompagnamento all'inserimento lavorativo
Attestazioni finali	<p>Al termine del percorso formativo integrato, agli allievi idonei verranno rilasciati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'attestato di qualifica professionale di "Operatore delle produzioni alimentari - Indirizzo Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno" ai sensi dell'Accordo Stato Regioni del 01/08/2019 (Allegato 5) ➤ attestazione di avvenuto adempimento dell'obbligo d'istruzione, secondo apposito modello (MIUR D.M. n. 9 del 27/01/2010 e DGR n. 1046 del 19/05/2015) ➤ l'attestato HACCP per personale alimentarista ➤ Europass Mobility per la certificazione delle competenze acquisite all'estero
Benefit	La frequenza del Corso è 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.
Sede di svolgimento	I.R.F.I.P. Istituto Religioso di Formazione e Istruzione Professionale Via Aldo Moro, snc - 71029 TROIA (Fg)
Informazioni	Ulteriori informazioni possono essere richieste alla segreteria I.R.F.I.P.: Tel. 0881365102 e 0881/519161, e-mail: segreteria@irfip.it

Pietramontecorvino, 16/11/2023



I.R.F.I.P. - ETS

Istituto Religioso di Formazione ed Istruzione Professionale - ETS

Rep. n. 118152

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