

Corso Operatore delle produzioni alimentari - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da Forno - PR Puglia FESR-FSE+ 2014-2020- Priorità: 6. Istruzione e Formazione - O.S. ESO4.5 - Azione 6.2. - Avviso "Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale 2024" finalizzata all'assolvimento dell'obbligo di istruzione ed all'esercizio del diritto-dovere all'istruzione. Approvazione degli esiti della verifica di ammissibilità e della graduatoria di valutazione del merito delle istanze di candidatura trasmesse AD n. 119 del 25/05/2026 pubblicata sul BURP n. 43 del 01/06/2026 - Cod. Prog. 627B2CCF

AVVISO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DI N. 18 ALLIEVI

Percorso triennale di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)

“OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI – Indirizzo: Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno”

Soggetto attuatore: I.R.F.I.P. – Istituto Religioso di Formazione e Istruzione Professionale

Codice accreditamento: N-T3EXUS5

Sede di svolgimento: Troia (FG), Via Aldo Moro s.n.c.

Art. 1 – Oggetto dell’Avviso

I.R.F.I.P. – Istituto Religioso di Formazione e Istruzione Professionale, in qualità di soggetto attuatore, indice una selezione pubblica finalizzata all’individuazione di n. 18 allievi da ammettere al percorso triennale di Istruzione e Formazione Professionale denominato:

“Operatore delle produzioni alimentari – Indirizzo: Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno”.

L’intervento è realizzato nell’ambito dell’Avviso pubblico regionale “Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale 2024”, finanziato dal PR Puglia FESR-FSE+ 2014-2020.

Art. 2 – Finalità del percorso

Il percorso è finalizzato all’assolvimento dell’obbligo di istruzione e all’esercizio del diritto-dovere all’istruzione e alla formazione, nonché all’acquisizione di competenze culturali, tecnico-professionali e trasversali utili all’inserimento nel mondo del lavoro.

In particolare, il percorso mira a rafforzare l’integrazione tra istruzione e formazione professionale, favorire l’acquisizione di una qualifica professionale e sviluppare competenze coerenti con i fabbisogni del mercato del lavoro, anche attraverso metodologie didattiche attive e apprendimento in situazione lavorativa.

Al termine del triennio, previo superamento dell’esame finale, sarà rilasciato l’Attestato di Qualifica Professionale di Operatore delle produzioni alimentari – III livello EQF, spendibile sul territorio nazionale ed europeo.

Art. 3 – Destinatari e requisiti di ammissione

Possono presentare domanda i giovani che, alla data di avvio delle attività didattiche, risultino in possesso congiuntamente dei seguenti requisiti:



Corso Operatore delle produzioni alimentari - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da Forno - PR Puglia FESR-FSE+ 2021-2027- Priorità: 6. Istruzione e Formazione - O.S. ESO4.5 - Azione 6.2. - Avviso "Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale 2024" finalizzata all'assolvimento dell'obbligo di istruzione ed all'esercizio del diritto-dovere all'istruzione. Approvazione degli esiti della verifica di ammissibilità e della graduatoria di valutazione del merito delle istanze di candidatura trasmesse AD n. 119 del 25/05/2026 pubblicata sul BURP n. 43 del 01/06/2026 - Cod. Prog. 627B2CCF

- aver conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado (ex licenza media);
- avere età inferiore a 18 anni;
- non essere in possesso di una qualifica professionale.

È assicurata parità di accesso senza discriminazioni fondate, tra l'altro, su sesso, origine razziale o etnica, religione o convinzioni personali, disabilità o altra condizione personale o sociale.

Per le particolari categorie di destinatari, comprese persone con disabilità, cittadini extracomunitari e giovani in condizioni di rischio o svantaggio, saranno garantite, ove necessarie, specifiche forme di sostegno e tutoraggio finalizzate a favorire l'effettivo diritto alla formazione.

Art. 4 – Numero dei partecipanti

Il percorso prevede l'ammissione di n. 18 allievi.

L'Avviso regionale stabilisce che il numero dei destinatari all'avvio del primo anno non possa essere inferiore a 12 e possa raggiungere un massimo di 18 partecipanti. È inoltre prevista, nei limiti della capienza dell'aula accreditata, la possibilità di ammettere fino a n. 2 uditori, che potranno subentrare quali destinatari effettivi in caso di riduzione della classe e nel rispetto delle condizioni previste dall'Avviso regionale.

Art. 5 – Durata e articolazione del percorso

Il corso ha durata triennale, per complessive 3.200 ore, di cui:

2.600 ore di formazione d'aula e laboratorio;
600 ore di stage/esperienza in contesto lavorativo.

La programmazione progettuale di I.R.F.I.P. prevede:

Annualità	Teoria	Pratica	Stage	Totale
I anno	330 ore	670 ore	100 ore	1.100 ore
II anno	210 ore	690 ore	200 ore	1.100 ore
III anno	200 ore	500 ore	300 ore	1.000 ore
Totale	740	1.860	600	3.200 ore

Le attività formative curriculari si svolgeranno in presenza e prevalentemente in orario mattutino, mentre le attività extracurriculari saranno svolte in fascia pomeridiana.

Art. 6 – Contenuti e attività formative



Corso Operatore delle produzioni alimentari - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da Forno - PR Puglia FESR-FSE+ 2021-2027- Priorità: 6. Istruzione e Formazione – O.S. ESO4.5 –Azione 6.2. – Avviso “Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale 2024” finalizzata all’assolvimento dell’obbligo di istruzione ed all’esercizio del diritto-dovere all’istruzione. Approvazione degli esiti della verifica di ammissibilità e della graduatoria di valutazione del merito delle istanze di candidatura trasmesse AD n. 119 del 25/05/2026 pubblicata sul BURP n. 43 del 01/06/2026 - Cod. Prog. 627B2CCF

Il percorso integra formazione culturale di base, formazione tecnico-professionale, attività pratiche e laboratoriali, orientamento e stage in regione Puglia e all'estero (Attività cofinanziata con il Programma Erasmus Plus).

La formazione professionale sarà progressivamente orientata alla lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, con approfondimenti riguardanti, tra l'altro, panificazione, igiene e HACCP, scienze degli alimenti, pasticceria, pizzeria, produzione di paste alimentari, qualità nel settore alimentare e tecniche amministrative d'impresa.

Il progetto comprende inoltre attività specialistiche extracurricolari quali Sportello Orientamento, Sportello Legalità e Sportello per il Supporto Psicologico, oltre ai laboratori sul contrasto alla violenza di genere, Social Media, conoscenza dei Diritti Universali e impresa.

Sono inoltre previste esperienze culturali, viaggi di istruzione ed eventi. Il progetto contempla viaggi formativi presso poli di eccellenza del settore alimentare e la partecipazione a eventi teatrali, cinematografici e musicali.

Art. 7 – Sede di svolgimento

Le attività formative saranno svolte presso la sede I.R.F.I.P. di:

Troia (FG) – Via Aldo Moro s.n.c.

Le attività di stage potranno essere realizzate presso imprese coerenti con il profilo professionale oggetto del percorso.

Il progetto dispone di una rete di imprese e partner territoriali per le attività di stage, orientamento e accompagnamento al lavoro.

Art. 8 – Modalità e termini di presentazione della domanda

La domanda di partecipazione dovrà essere presentata utilizzando l'apposito modulo di candidatura predisposto da I.R.F.I.P., debitamente compilato e sottoscritto dal candidato e, trattandosi di minorenne, dal genitore o da chi esercita la responsabilità genitoriale/tutela.

La domanda dovrà pervenire entro e non oltre le ore 13,00 del giorno 30 ottobre 2026, mediante una delle seguenti modalità:

PEC: irfip@pec.it

e-mail: segreteria@irfip.it

oppure consegna a mano presso la segreteria dell'I.R.F.I.P. in via Arco Ducale, snc – Pietramontecorvino (Fg).

Alla domanda dovranno essere allegati, almeno:



Corso Operatore delle produzioni alimentari - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da Forno - PR Puglia FESR-FSE+ 2021-2027- Priorità: 6. Istruzione e Formazione – O.S. ESO4.5 –Azione 6.2. – Avviso “Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale 2024” finalizzata all’assolvimento dell’obbligo di istruzione ed all’esercizio del diritto-dovere all’istruzione. Approvazione degli esiti della verifica di ammissibilità e della graduatoria di valutazione del merito delle istanze di candidatura trasmesse AD n. 119 del 25/05/2026 pubblicata sul BURP n. 43 del 01/06/2026 - Cod. Prog. 627B2CCF

1. copia del documento di identità e del codice fiscale del candidato;
2. copia del documento di identità del genitore/tutore firmatario;
3. copia o autocertificazione del diploma di scuola secondaria di primo grado;
4. eventuale documentazione necessaria per attestare condizioni che richiedano specifiche misure di supporto, esclusivamente nei limiti necessari all'organizzazione delle misure richieste;
5. informativa/privacy e autorizzazioni previste dalla modulistica dell'Ente.

Art. 9 – Procedura di selezione

Qualora il numero delle candidature ammissibili sia pari o inferiore a 18, tutti i candidati in possesso dei requisiti saranno ammessi, fatta salva la verifica della documentazione presentata.

Qualora il numero delle candidature ammissibili sia superiore a 18, I.R.F.I.P. procederà a una selezione mediante apposita Commissione.

La selezione sarà improntata ai principi di trasparenza, pubblicità, imparzialità, pari opportunità e non discriminazione richiesti dall'Avviso regionale.

Ai fini della selezione potranno essere utilizzati:

- a) colloquio motivazionale e orientativo – max 60 punti, volto a rilevare motivazione alla partecipazione, interesse verso il settore delle produzioni alimentari, consapevolezza delle caratteristiche del percorso e disponibilità alla frequenza;
- b) prova/test orientativo-attitudinale – max 40 punti, finalizzato alla rilevazione delle competenze di base e delle attitudini coerenti con il percorso.

La graduatoria sarà formulata in ordine decrescente di punteggio.

In caso di parità di punteggio, si propone di attribuire priorità al candidato di minore età; in caso di ulteriore parità, si procederà mediante sorteggio pubblico.

Art. 10 – Graduatoria

Al termine delle operazioni di selezione sarà predisposta una graduatoria comprendente:

ammessi, fino alla concorrenza dei 18 posti disponibili; eventuali uditori, nei limiti consentiti; idonei non ammessi, utilizzabili per eventuali scorrimenti; non idonei/esclusi, con indicazione della relativa motivazione agli atti.

La graduatoria sarà pubblicata nel rispetto della normativa sulla protezione dei dati personali, utilizzando modalità idonee a evitare la diffusione di dati personali non necessari.

Corso Operatore delle produzioni alimentari - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da Forno - PR Puglia FESR-FSE+ 2021-2027- Priorità: 6. Istruzione e Formazione – O.S. ESO4.5 –Azione 6.2. – Avviso “Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale 2024” finalizzata all’assolvimento dell’obbligo di istruzione ed all’esercizio del diritto-dovere all’istruzione. Approvazione degli esiti della verifica di ammissibilità e della graduatoria di valutazione del merito delle istanze di candidatura trasmesse AD n. 119 del 25/05/2026 pubblicata sul BURP n. 43 del 01/06/2026 - Cod. Prog. 627B2CCF

Art. 11 – Frequenza e obblighi degli allievi

Gli allievi ammessi sono tenuti a frequentare regolarmente le attività formative, laboratoriali, di stage e le attività obbligatorie previste dal progetto.

Ai fini dell’ammissione all’esame finale è richiesta una frequenza pari ad almeno il 75% della durata del percorso, fatta salva la possibilità di riconoscimento di crediti formativi pertinenti e adeguatamente certificati secondo le disposizioni applicabili.

Le presenze saranno registrate secondo le procedure previste dal sistema regionale di monitoraggio.

Art. 12 – Gratuità del percorso

La partecipazione al percorso è gratuita, in quanto l’intervento è finanziato nell’ambito del PR Puglia FESR-FSE+ 2021-2027.

Art. 13 – Trattamento dei dati personali

I dati personali acquisiti nell’ambito della procedura saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla selezione, all’eventuale partecipazione al percorso formativo, agli adempimenti amministrativi, alla rendicontazione e al monitoraggio dell’intervento, nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e della normativa nazionale vigente.

Art. 14 – Informazioni

Per informazioni relative all’Avviso e alle modalità di candidatura è possibile rivolgersi a:

I.R.F.I.P. – Istituto Religioso di Formazione e Istruzione Professionale
Sede formativa: Via Aldo Moro s.n.c. – Troia (FG)
Tel.: 0881519161

E-mail: segreteria@irfip.it
PEC: irfip@pec.it
Sito web: www.irfip.it

Il presente Avviso sarà pubblicizzato attraverso i canali istituzionali dell’Ente e con modalità idonee ad assicurare la più ampia diffusione e pari opportunità di accesso.

Troia, 09/10/2026

Il Legale Rappresentante di I.R.F.I.P.

