



Priorità 4. "Occupazione giovanile" - PR FSE+ REGIONE LIGURIA 2021-2027 - Obiettivo specifico ESO4.1. "Match Point 2"

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di prevenzione e contenimento del contagio da Covid -19"

| BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: ESPERTO PRODUZIONE DI SPECIALITÀ DEL TERRITORIO E TIPICHE | |
|--|---|
| INFORMAZIONI GENERALI | |
| ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI | Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della seguente qualifica: Pastai codice Istat 6.5.1.2.2 |
| DESTINATARI | Specificare: <ul style="list-style-type: none">✓ Il corso è rivolto a 10 destinatari✓ maggiorenni disoccupati, inoccupati e inattivi, residenti o domiciliati in Liguria, di età inferiore ai 35 anni, che abbiano assolto l'obbligo di istruzione ossia che siano in possesso di un titolo di studio di scuola secondaria superiore o di una qualifica professionale di durata almeno triennale entro il 18° anno di età. Gli stranieri devono possedere permesso di soggiorno e dimostrare una sufficiente conoscenza della lingua italiana Tutti i requisiti devono essere posseduti entro la data di iscrizione |
| PARI OPPORTUNITÀ | L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006) e ss.mm.ii |
| FIGURA PROFESSIONALE | La figura è addetta alla produzione di varie tipologie di prodotti legato al territorio e con un approccio legato all'aspetto sostenibile. Operando prevalentemente in contesti di produzione artigianale, egli è in grado di realizzare l'intero processo di produzione della pasta, focacce, torte salate ecc che va dalle selezioni ed acquisto delle materie prime, fino alla vendita ad esercizi commerciali o direttamente al consumatore finale. |
| MERCATO DEL LAVORO | L'attività si svolge sia presso laboratori artigianali, esercizi commerciali di produzione e vendita diretta, e sia presso laboratori industriali. Può essere inquadrato come lavoratore dipendente, artigiano o esercente. |
| MODALITÀ DI ISCRIZIONE | Indicare luogo date e orari di ritiro delle domande di iscrizione e delle schede informative e numero/i telefonico/i di riferimento per avere informazioni sul corso. La domanda di iscrizione , in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, dovrà essere consegnate a mano presso Ecipa Genova dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18 dal 15 febbraio al 7 marzo 2023 |

| MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO | |
|---|---|
| DURATA E STRUTTURA DEL CORSO | Il corso della durata di 600h verrà realizzato in alternanza: <ul style="list-style-type: none"> ○ sono previste 300 ore di aula in modalità ibrida, di cui 78 ore di teoria e 222 ore di pratica ○ sono previste 300 ore di alternanza in azienda ○ |
| ARTICOLAZIONE E FREQUENZA | indicare: <ul style="list-style-type: none"> ○ il corso si svolge dal lunedì al venerdì dalle 14 alle 18 ○ È concesso un numero massimo di assenze del 20% ○ |
| STAGE | Gli stage saranno organizzati all'interno delle aziende che hanno stipulato l'Accordo per aderire al progetto. Funzionalmente al raggiungimento delle competenze previste per la figura, gli inserimenti potranno avvenire in diversi contesti produttivi, stanti le differenti tipologie di aziende (produzione alimentare, panificazione, pastifici), in grado di fornire un contributo esperienziale e professionale coerente con il progetto professionale degli allievi. |
| 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 | possesso di un titolo di studio di scuola secondaria superiore o di una qualifica professionale di durata almeno triennale. |
| ESPERIENZA PROFESSIONALE | Non è richiesta esperienza professionale. |
| ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO | Se stranieri, in possesso del permesso di soggiorno e buona conoscenza della lingua italiana. |

| 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 | Composta da tre membri: 1 psicologo 1 coordinatore 1 esperto del settore |
| SEDE DELLE PROVE | ECIPA GENOVA Via XX Settembre 41 16121 Genova |
| DATE DELLE PROVE | La data della prova di selezione sarà indicata nella ricevuta consegnata all'atto dell'iscrizione. La data e la convocazione per il colloquio orale saranno comunicate il giorno della prova scritta. |
| TIPOLOGIA DELLE PROVE | N° 2 prove: - Una prova scritta di carattere psico-attitudinale per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso. - Un colloquio orale mirato a conoscere il background, le aspettative, le motivazioni verso il settore professionale e le competenze acquisite anche in contesti informali/non formali. |

| | |
|--|--|
| MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE | Sulla bacheca dell'Ente verrà indicata ogni comunicazione e aggiornamento rispetto alla prova di selezione scritta, nonché l'esito della stessa e la convocazione al colloquio. Gli esiti del colloquio e la graduatoria finale della selezione saranno inoltre affissi presso ECIPA GENOVA - Via XX settembre, 41 - 16121 Genova (tel. 010/565028) |
| PROVA SCRITTA | La prova scritta sarà così articolata: Test attitudinale per verificare l'attitudine ed il possesso delle competenze correlate alla figura professionale in uscita. |
| PROVA PRATICA | Non prevista. |
| COLLOQUIO | L'ammissione al colloquio individuale è subordinata al superamento del test psico-attitudinale. |
| VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE | test psico-attitudinale 40%; colloquio motivazionale 60% |

| | |
|---|---|
| ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO | Non sono previsti ulteriori criteri di ammissione al corso. |
|---|---|

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA
Priorità 4. "Occupazione giovanile" del Programma Regionale FSE
+ Liguria 2021-2027