

P.O. PUGLIA FSE 2007-2013 ASSE V –  
TRANSNAZIONALITA' E INTERREGIONALITA'  
Avviso pubblico n. 7/2010

"Valorizzazione e recupero degli antichi mestieri"

ATTIVITA' FORMATIVE DI QUALIFICAZIONE PER IL RECUPERO E DIFFUSIONE DEI MESTIERI TRADIZIONALI

## Corso di qualifica per *Esperto della produzione di specialità gastronomiche tipiche ed ecocompatibili*

D.D. Servizio Formazione Professionale n. 1761 del 30 settembre 2011 (pubblicata sul BURP n. 160 del 13/10/2011).  
Codice progetto POR0713V10071819

Enti attuatori



# BANDO DI SELEZIONE

### OBIETTIVI

Il corso per *Esperto della produzione di specialità gastronomiche tipiche ed ecocompatibili* è stato elaborato per dare un'occasione a disoccupati e inoccupati di inserirsi professionalmente nell'ambito dell'artigianato di qualità puntando alla valorizzazione ed al recupero di antichi mestieri. Il percorso ha, quale obiettivo prioritario, quello di fornire strumenti e competenze teorico- pratiche per avviare un percorso di inserimento lavorativo, incluso la creazione di micro-imprese artigiane.

### COMPETENZE PROFESSIONALI

La figura professionale in uscita, è in grado di realizzare in forma ecologica ed "ambientalmente sostenibile" il confezionamento del prodotto tipico, con particolare attenzione alla riduzione della produzione dei rifiuti, dei consumi energetici ed idrici.

L'*Esperto della produzione di specialità enogastronomiche tipiche ed ecocompatibili* è, inoltre, capace di posizionare sul mercato, con strategie di educazione alimentare e di ecomarketing, la produzione gastronomica, tipica e territoriale, recuperando antiche tecniche ed antichi sapori ma anche modernizzando il ruolo del produttore gastronomico.

E', altresì, in grado di orientarsi in merito ai sistemi di gestione di qualità e compatibilità ambientale delle produzioni.

### SBOCCHI OCCUPAZIONALI

L'indagine preliminare svolta ha evidenziato che la figura professionale proposta, quale manodopera specializzata nella filiera artigianale, risponde alle esigenze dei settori agroalimentare e gastronomico, trainanti per l'economia di Capitanata.

L'*Esperto della produzione di specialità gastronomiche tipiche ed ecocompatibili* potrà avere possibilità di inserimento lavorativo in aziende agroalimentari ovvero promuovere imprese innovative, in termini di prodotto e di processo.

### DESTINATARI

Il corso è destinato a n. 16 allievi, disoccupati e/o inoccupati, maggiorenni e residenti nella provincia di Foggia, che abbiano assolto l'obbligo di istruzione, e se cittadini non comunitari in possesso di regolare permesso di soggiorno.

Sarà considerato requisito premiale l'esperienza pregressa, formativa o professionale, nel settore agro-alimentare.

In ossequio alla Deliberazione di Giunta Regionale n. 1562/2008 è prevista una riserva pari al **10%** dei posti disponibili in favore dei **militari** congedandi/congedati.

Verrà, inoltre, riservata una quota pari al **50%** dei posti disponibili a favore delle **donne**.

### ARTICOLAZIONE PERCORSO FORMATIVO

Il corso, della durata complessiva di n. 610 ore, si articola in:

- n. **250** ore di lezioni d'**aula**, a carattere teorico-pratico (lezioni frontali, esercitazioni, analisi di casi, etc.);
- n. **260** ore di **stage**, da svolgere presso botteghe/aziende presenti nel territorio pugliese;
- n. **90** ore di **stage**, da svolgere presso botteghe/aziende operanti fuori dal territorio regionale;
- n. **10** ore di **accompagnamento al lavoro** individuale, per la creazione d'impresa e l'inserimento lavorativo.

### **SEDI DI SVOLGIMENTO**

Le attività d'aula si svolgeranno presso la sede operativa di A.FO.RI.S. Impresa Sociale, sita in Via Fraccacreta, 68 - 71121 Foggia. La fase di stage si svolgerà presso aziende e botteghe del settore.

### **CERTIFICAZIONE FINALE**

Agli allievi in regola con la frequenza e che supereranno gli esami finali, sarà rilasciato un attestato di qualifica in "Esperto processi produttivi", figura professionale identificata con il codice 3.1.2.9.0 della classificazione ISFOL.

### **CONDIZIONI DI FREQUENZA**

La partecipazione al corso è **gratuita**. La frequenza è obbligatoria per almeno il 70% del monte ore complessivo. È previsto il riconoscimento di un'indennità oraria pari a **€2.00 ora/allievo** per ogni ora effettivamente frequentata.

È previsto, inoltre, il rimborso delle spese viaggio giornaliera (con mezzi pubblici) per i non residenti a Foggia.

### **MODALITÀ E TERMINI DI PARTECIPAZIONE**

Il candidato dovrà presentare la domanda di partecipazione, utilizzando l'apposito modulo reperibile presso le sedi di A.FO.RI.S. – Impresa Sociale ovvero scaricabile dal sito [www.aforis.it](http://www.aforis.it), corredata da: fotocopia del documento d'identità in corso di validità, certificato d'iscrizione al Centro per l'Impiego territoriale, dal quale si evinca lo status di disoccupazione/inoccupazione, copia del titolo di studio o dell'eventuale certificato dell'obbligo d'istruzione assolto, un curriculum vitae su formato europeo debitamente compilato e sottoscritto. Le domande di iscrizione potranno pervenire esclusivamente via mail, via posta ordinaria o consegnate a mano, presso la sede di A.FO.RI.S. Impresa Sociale, Via Fraccacreta, 68 – 71121 Foggia entro e non oltre le ore **18.30 del 30/01/2012**.

Non saranno prese in considerazione le domande pervenute successivamente alla data di scadenza.

### **SELEZIONE**

I candidati saranno selezionati sulla valutazione dei curricula pervenuti e di un colloquio motivazionale. L'Ente si riserva di effettuare in aggiunta un test scritto di preselezione. La selezione avrà luogo nei giorni successivi alla scadenza. La comunicazione di convocazione, e tutte le comunicazioni successive, avverranno **esclusivamente a mezzo e-mail**. Si prega, pertanto, di munirsi di un indirizzo di posta elettronica.

### **PARTENARIATO**

Il presente progetto formativo è stato redatto in Raggruppamento Temporaneo di Scopo con Confersercenti Puglia.

Hanno aderito, quali partner di progetto: Provincia di Foggia – Assessorato all'Agricoltura; Consorzio Daunia Verde – Foggia; Consorzio "Il Tavoliere" – Foggia; Cooperativa Progetto Uomo – Misilmeri (PA); Gi Group – Foggia.

Hanno, inoltre, aderito, in qualità di partner per la fase di stage: Pastificio P.A.P. – San Severo, Albano Giuseppina–produzione vino e olio – Foggia; Oliva Coop Bella di Cerignola – Cerignola, Albergo Ristorante "L'Orecchietta" - Candela (FG), Pasticceria LADY snc – Manfredonia (FG), Prodotti Dolciari Artigianali Perrucci sas – Cerignola (FG), Bar Pasticceria Sant'Honorè – San Severo, Bar Ruocco snc – Foggia. La parte di stage da svolgersi al di fuori del territorio regionale sarà probabilmente svolta presso le sedi che hanno dato preliminare adesione e cioè: Sapori e tradizioni – panificio e biscottificio – Baragiano (PZ), Panificio Picernese Ciarly srl – Tito (PZ), Spighe Molisane – prodotti da forno – Cercemaggiore (CB), Le bontà Trecchinesi – prodotti da forno - Trecchina (PZ).

### **SPORTELLO DI ORIENTAMENTO PRESELETTIVO**

Dal 09 al 30 gennaio 2012 sarà attivo uno sportello di orientamento funzionale ad assistere i candidati nella compilazione della domanda di partecipazione.

Lo sportello, ubicato presso la sede del corso, sarà attivo il lunedì, mercoledì e giovedì, dalle 11.00 alle 13.00, ed il martedì e venerdì dalle 16.00 alle 18.00.

## **INFO**

**dott.ssa Valeria Cantatore**

A.FO.RI.S. – Impresa Sociale –

Via Fraccacreta, 68 – 71121 Foggia

Tel 0881/633019 Fax 0881/687652

e-mail [formazione@aforis.it](mailto:formazione@aforis.it) web [www.aforis.it](http://www.aforis.it)