

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, 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 web www.aforis.it