



## Procedura pubblica per la selezione di destinatari

ISTITUTO MECENATE srl impresa sociale



**CUP C21I23000280003**

### Art. 1 Finalità

L'ISTITUTO MECENATE srl impresa sociale ha avuto in concessione l'attuazione del percorso triennale di Istruzione e Formazione Professionale (leFP) dal titolo **Operatore delle Produzioni Alimentari** per il conseguimento della qualifica di Operatore delle Produzioni Alimentari.

I percorsi triennali di leFP sono finalizzati ad assicurare l'assolvimento dell'obbligo d'istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e formazione professionale favorendo il successo scolastico e formativo degli allievi, a contrastare il fenomeno della dispersione scolastica, a dotare i partecipanti delle conoscenze e delle competenze necessarie a garantire loro l'acquisizione di una qualifica che possa aiutarli nella transizione al lavoro e a fornire, al contempo, una risposta coerente ai fabbisogni formativi e professionali del territorio.

### Art. 2 Caratteristiche di dettaglio del percorso leFP

Titolo del percorso: Operatore delle Produzioni Alimentari

Sede: ISTITUTO MECENATE srl impresa sociale- Pescara via del Circuito 71

Qualifica rilasciata: Operatore delle Produzioni Alimentari

Durata percorso: 3 anni – 1<sup>a</sup> annualità: 1076 ore; 2<sup>a</sup> annualità: 1076 ore; 3<sup>a</sup> annualità: 1096 ore

Allievi: Il percorso prevede che la classe sia composta da un numero minimo di 13 allievi ad un massimo di 19

I contenuti sono stabiliti nel rispetto di quanto disposto dalla normativa nazionale. In particolare, il percorso prevede i seguenti contenuti per le diverse annualità:

MODULO	MATERIA D'INSEGNAMENTO	N ORE PRIMO ANNO	N ORE SECONDO ANNO	N ORE TERZO ANNO
1	Accoglienza	10	2	2
	Orientamento	20	20	20
	Accompagnamento	6	12	12
	Valutazione delle competenze in ingresso	14	4	4
	Potenziamento delle soft skills	37	25	12
	Educazione fisica	33	33	20
	Lingua italiana	100	90	90
	Lingua inglese	38	38	39
	Matematica	73	62	63
	Scienze integrate- scienze della terra	26	0	0
	Scienze integrate- chimica	26	0	0
	Scienze integrate- fisica	20	0	0
	Scienze integrate - biologia	0	25	0
	Scienze degli alimenti	0	28	25
	Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	24	24	0
	Cultura della differenza di genere	0	0	8

Cultura dello sviluppo sostenibile	0	0	18
Storia e geografia	45	40	35
Diritto ed economia	56	56	0
Cittadinanza e costituzione	0	0	40
Cultura religiosa - IRC	10	10	10
Merceologia degli alimenti	20	20	10
Cultura alimentare e principi di corretta alimentazione	10	10	8
Le basi della produzione artigianale di pasticceria, pasta e prodotti da forno	59	30	18
Le tecniche artigianali di produzione, lavorazione e cottura	30	0	0
Le tecniche artigianali di farcitura, decorazione, guarnizione della produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno	50	0	0
Laboratorio artigianale di pasticceria, pasta e prodotti da forno	185	0	0
La pasticceria della tradizione regionale italiana- la pasticceria abruzzese	15	15	0
Le basi della produzione industriale 4.0 di pasticceria, pasta e prodotti da forno	45	20	15
Gestione della qualità dei processi e dei prodotti alimentari nella produzione dolciaria 4.0	16	0	0
Organizzazione e gestione del processo produttivo nella produzione dolciaria 4.0	20	0	0
Tecnologie di produzione, conservazione e trasformazione alimentare 4.0	20	0	6
Elementi di tecniche di vendita e marketing alimentare	12	12	20
Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro	4	8	0
Igiene generale degli alimenti	8	8	8
Nozioni di primo soccorso	4	4	4
Innovazione di processo ambientale: la sostenibilità nella pasticceria	10	10	0
Innovazione di processo tecnologica: pasticceria 4.0	10	10	0
Larsa	20	0	0
<b>TOTALE</b>	<b>1076</b>	<b>1076</b>	<b>1086</b>

### Calendario attività

La prima annualità del percorso avrà inizio il 05 Febbraio 2024 e terminerà il 30 Giugno 2024. Le successive annualità avranno inizio nella seconda settimana di settembre e termineranno entro il mese di giugno dell'anno successivo.

Orario di svolgimento delle lezioni: dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 14:00. In funzione di eventuali esigenze formative o dei partecipanti l'orario indicato potrebbe subire delle variazioni.

L'attuazione delle attività sarà garantita nel rispetto dei principi orizzontali stabiliti dall'Unione europea, con riferimento alla promozione della parità tra uomini e donne e al rispetto del principio di non discriminazione, nonché con riferimento ai principi dello sviluppo sostenibile e della tutela ambientale.

### **Art. 3 Destinatari e requisiti generali e specifici richiesti per la candidatura**

Sono destinatari della presente procedura di selezione tutti i ragazzi e le ragazze in età di obbligo di istruzione/diritto-dovere che hanno conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado. Sono considerati **destinatari prioritari** i



ragazzi e le ragazze che hanno conseguito il diploma nell'anno scolastico 2022/2023.



#### **Art. 4 Modalità e tempi per la presentazione della candidatura**

Le candidature devono essere presentate a partire dal 08/01/2024 e devono pervenire entro le ore 18:00 del 27/01/2024. Le stesse possono essere consegnate a mano presso la sede dell'Istituto Mecenate srl impresa sociale o inviate via mail PEC al seguente indirizzo [istitutomecenatepecara@pec.it](mailto:istitutomecenatepecara@pec.it).

La consegna a mano può essere effettuata tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, nei seguenti orari: 9:00-18:00.

Per la documentazione consegnata a mano l'ufficio ricevente provvede a protocollare la domanda e a restituire al candidato una copia con l'apposizione del timbro recante data e numero di protocollo.

La candidatura deve includere:

- la domanda di partecipazione redatta secondo il modello dell'allegato 3 presente sul sito <https://www.istitutomecenate.it/tecnico-delle-produzioni-alimentari>;
- copia fronte retro di valido documento di identità;
- copia fronte retro di un documento di identità in corso di validità del genitore o del tutore legale del giovane richiedente.

#### **Art. 5 Valutazione dei requisiti di accesso e modalità di selezione**

Tutte le candidature pervenute entro i termini verranno sottoposte a valutazione da parte di apposita Commissione per la verifica del possesso dei requisiti di accesso al percorso.

L'iter di selezione verrà avviato solo nell'ipotesi in cui il numero di domande sia maggiore dei posti disponibili e sarà così articolato: test attitudinale (40%), colloquio orientativo motivazionale (60%) – finalizzato ad indagare le propensioni professionali e la motivazione alla scelta. Al termine della selezione sarà stilata la graduatoria finale in ordine decrescente di punteggio e i primi 19 classificati saranno ammessi in veste di allievi ufficiali.

Gli allievi, fino al raggiungimento del numero totale previsto dal progetto e specificato all'art. 2, saranno convocati per la formalizzazione dell'iscrizione in ordine di graduatoria.



#### **Art. 6 Pubblicizzazione degli esiti della selezione**

Al termine delle procedure di selezione la graduatoria sarà pubblicata sul sito istituzionale dell'ente ([www.istitutomecenate.it](http://www.istitutomecenate.it)) e resterà pubblicata fino alla chiusura di tutte le attività corsuali, al termine del triennio.

#### **Art. 7 Gratuità dell'intervento**

Il percorso di istruzione e Formazione Professionale **Operatore delle Produzioni Alimentari** per l'acquisizione della qualifica **Operatore delle Produzioni Alimentari** è interamente finanziato da fondi pubblici ed è pertanto **completamente gratuito**.

Il percorso triennale è finanziato nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5-Componente 1- Investimento 1,4 "Sistema duale"- Investimento finanziato dall'Unione Europea- Next Generation UE" – approvato con D.D. n.323/DPG021 DEL 30 Ottobre 2023.

#### **Art. 8 Tutela dei dati personali**

Tutti i dati personali di cui l'Ente venga in possesso in occasione dell'espletamento del presente procedimento vengono trattati nel rispetto del D. Lgs. 30/06/2003, nr. 196 recante "Codice in materia di protezione dei dati personali".

#### **Art. 9 Informazioni generali**

Tutte le informazioni possono essere richieste telefonicamente al numero 08563339 o via mail all'indirizzo [b.donofrio@istitutomecenate.it](mailto:b.donofrio@istitutomecenate.it) – [direzione@istitutomecenate.it](mailto:direzione@istitutomecenate.it).

Il referente per le attività è la dott.ssa Barbara D'Onofrio.

Pescara, 05 Gennaio 2024