



Procedura pubblica per la selezione di destinatari

ISTITUTO MECENATE srl impresa sociale



CUP C21I23000300003

Art. 1 Finalità

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

I percorsi triennali di IeFP 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 IeFP

Titolo del percorso: Tecnico delle Produzioni Alimentari

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

Titolo rilasciato: Tecnico delle Produzioni Alimentari

Durata percorso: 1 anno– 1036 ore

Allievi: Il percorso prevede che la classe sia composta da un numero minimo di 12 allievi ad un massimo di 16

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

MODULO	MATERIA D'INSEGNAMENTO	N. ORE ANNUALITA'
1	Lingua italiana	88
2	Lingua inglese	60
3	Matematica	63
4	Informatica	30
5	Comunicazione multimediale	55
6	Cultura dello sviluppo sostenibile	34
7	Storia	30
8	Storia delle tradizioni regionali	20
9	Cultura della differenza di genere	5
10	Diritto ed economia	50
11	Cultura religiosa - IRC	10
12	Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro	18
13	Nozioni di primo soccorso	12
14	Microbiologia degli alimenti e tossicologia alimentare	20
15	Materie prime e semilavorati per prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno	20



16	Preparazione basi per prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno	10
17	Decorazione dei prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno	16
18	La strumentazione, i macchinari, le attrezzature, gli utensili per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno	5
19	Tecniche di conservazione ed etichettatura dei prodotti alimentari	8
20	Normativa specifica in materia di tracciabilità e contraffazione delle produzioni alimentari	12
21	Standard qualitativi dei prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno	4
22	Innovazione di processo organizzativa: Food cost per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno	16
23	Formazione in contesto lavorativo	450
	TOTALE	1036

Calendario attività

La prima annualità del percorso avrà inizio il 05 Febbraio 2024 e terminerà il 15 Novembre 2024.

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 giovani in possesso di una qualifica triennale corrispondente o coerente con l'area professionale di riferimento conseguita anche presso istituzioni formative diverse dall'Istituto Mecenate.



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.

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/operatore-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 16 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) 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 **Tecnico delle Produzioni Alimentari** per l'acquisizione del titolo di **Tecnico 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 – direzione@istitutomecenate.it.

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

Pescara, 05 Gennaio 2024