ACCADEMIA VENUSIA

ENTE DI FORMAZIONE AUTORIZZATO DALLA REGIONE MARCHE CON D.D.P.F. n. 1384 del 04/09/2019

Percorsi formativi per la diffusione dell'apprendimento delle tecniche nel settore agroalimentare, attraverso attività formativa, per un migliore inserimento nel mercato del lavoro.

TECNICO PASTAIO B/AI (SM1.1.1.1) CODICE SIFORM 1011288

FIGURA PROFESSIONALE:
Il Tecnico pastaio è la figura in grado di organizzare la produzione di paste alimentari, evolvere da un prodotto tradizionale ad un prodotto specifico destinato ai nuovi bisogni e/o stili di vita: benessere, attenzione alla salute, allergie intolleranze etc.; inoltre sa come possa estendere la produzione ad una linea BIO o valutare l'opportunità di riconvertire un impianto per ottenere certificazioni come BIO, Vegan, Gluten Free.

DESTINATARI:
Il corso è rivolto a 15 allievi che siano essi occupati, disoccupati, inoccupati o liberi professionisti, con predisposizione ed interesse verso tale figura e che abbiano compito la maggiore età.

SEDE DELL'ATTIVITA' FORMATIVA:
La sede di svolgimento dell'attività formativa è:
1)Hotel Astoria Fermo
2)Aziende del settore

DURATA E ARTICOLAZIONE:
Il corso avrà la durata di 100 ore di cui: 80 di frequenza e 20 di FAD (formazione a distanza)

TITOLI CONSEGUITI E CERTIFICAZIONI:
Non è previsto un esame finale in quanto si tratta di un corso di aggiornamento, tuttavia sarà rilasciato a tutti gli allievi l'ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE, ai sensi della LR 31/1998, per chi ha frequentato il 75% del monte ore previsto per la qualifica B/AI (SM 1.1.1.1)

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE:
Saranno attuate misure di accompagnamento per il diritto allo studio promosse dalla Regione Marche.
Per l'ammissione al corso è prevista una selezione che prevede la valutazione di competenze individuali dei candidati attraverso un test specifico (35/100) ed un colloquio motivazionale (50/100), anche il CV sarà oggetto di valutazione, in particolare il titolo di studio ed eventuali esperienze pregresse (15/100).
Saranno considerati idonei a frequentare il corso i candidati che avranno ottenuto un punteggio pari o superiore a 60/100. Al termine del percorso verrà effettuata una verifica conclusiva con valutazione che sarà pubblicata all'Albo dell'Accademia. **La mancata presenza alla selezione, anche per cause di forza maggiore, fa perdere ogni diritto di partecipazione al corso.** La domanda d'iscrizione al corso dovrà essere redatta su apposito **modulo** inviato via e-mail dall'Accademia o ritirato presso la segreteria dell'Accademia, per la restituzione di tale modulo si può procedere tramite e-mail info@accademiavenusia.it o a mezzo lettera raccomandata (cui farà fede il timbro postale) oppure consegnate a mano presso la sede legale dell'Accademia sita in Via Conti, 42- 63900 Fermo, allegando alla medesima domanda copia di **Documento di Identità in corso di validità.**

COSTO: € 900,00 suddivisibili.

Le domande dovranno pervenire entro e non oltre il 30 settembre 2021.

Per info: www.accademiavenusia.it – info@accademiavenusia.it – 0734/628068 - 333/7380376

Fermo lì 09 giugno 2021 **Il legale rappresentante dell'Accademia *Laura Di Marzio***