



Unione europea



## 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 compiuto 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](mailto: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 13 marzo 2021.**

Per info: [www.accademiavenusia.it](http://www.accademiavenusia.it) – [info@accademiavenusia.it](mailto:info@accademiavenusia.it) – 0734/628068 - 333/7380376

Fermo lì 02 febbraio 2021

Il legale rappresentante dell'Accademia *Laura Di Marzio*