



Unione europea
Fondo sociale europeo



FORMAZIONE SUPERIORE OFFERTA FORMATIVA 2017

Tecnico nella qualità dei prodotti alimentari BIO Cesena

Attestato rilasciato	Certificato di qualifica professionale di “Tecnico nella qualità dei prodotti alimentari”
Contenuti del percorso	Si prevedono i seguenti moduli: sicurezza sul lavoro; geolocalizzazione della produzione alimentare nella Regione Emilia Romagna; il processo produttivo nella filiera alimentare; packaging innovativo e sostenibile; food quality; gestione qualità; supply chain; tracciabilità; etichettatura; green economy nel settore alimentare; ricerca attiva del lavoro.
Sede di svolgimento	Cesena, Via Leopoldo Lucchi 235 (presso Sviluppo PMI srl)
Durata e periodo di svolgimento	300 ore, di cui 120 di stage marzo-settembre 2017
Numero partecipanti	12
Destinatari e requisiti d’accesso	Persone disoccupate residenti o domiciliate in Emilia-Romagna in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore coerente con i contenuti del percorso (es. diploma in agraria, perito chimico, laurea in scienze dell’alimentazione, laurea in scienze ambientali, laurea in chimica, etc.) e con esperienze lavorative pregresse nel settore di riferimento della Qualifica. I partecipanti devono inoltre possedere una conoscenza della lingua inglese B1; conoscenza informatica (pacchetto Office, navigazione internet, etc.); conoscenza di base di principi di chimica e biologia animale e vegetale; conoscenza delle principali lavorazioni alimentari e delle materie prime.
Iscrizione	Iscrizioni entro il 23/03/2017
Criteri di selezione	I requisiti oggettivi saranno verificati al momento del ricevimento della domanda di partecipazione (CV). I requisiti di base (informatica e inglese) e i requisiti tecnico – professionali saranno verificati tramite test specifici (test lingua di inglese B1, test di informatica -Pacchetto Office e navigazione Internet-, test di biologia e chimica applicata agli alimenti di origine vegetale e animale, colloquio tecnico sulle tecniche di lavorazione delle principali materie prime, colloquio tecnico sulle principali lavorazioni territoriali nel settore alimentare). Il superamento dei requisiti richiesti porterà alla fase di selezione, attraverso la quale verranno sondate anche le competenze trasversali mediante assesment di gruppo e colloquio individuale motivazionale.



Unione europea
Fondo sociale europeo



Ente di formazione	Sviluppo PMI srl, Via Maestri del Lavoro 42/F – 48124 Fornace Zarattini (RA)
Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso	La Cesenate Conserve Alimentari Spa, CAFAR Società agricola Cooperativa, MA.GE.MA Società Agricola Cooperativa, Olitalia Srl, Linea Alimentare Aresu Srl, Eurocompany Srl, Valisi Srl, Gesco Sca, Confimi Industria Romagna, La Berta Srl, Netpack Spa, Plastisavio Spa, Renato Lusa Srl, B-Ethic Srl, B-Ethic System Srl, Natura Nuova S.C.P.A., Alma Mater Studiorum – Scuola di Psicologia e Scienze della Formazione
Contatti	Referente: Tiziana Coppi Pieri Tel. 0544/280280 E-mail: tcoppipieri@sviluppopmi.com Sito web: www.sviluppopmi.com
Riferimenti	Operazione Rif. PA 2016-6251/RER approvata con deliberazione di Giunta Regionale n. 33 del 23/01/2017 e cofinanziata con risorse del Fondo Sociale Europeo e della Regione Emilia-Romagna. PO 2014-2020 Regione Emilia Romagna.