



REGIONE DEL VENETO



BANDO DI SELEZIONE PER L'INDIVIDUAZIONE DEI BENEFICIARI del IV Anno per il CORSO

“TECNICO DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI – ID_ LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO”

DGR. n. 698 del 31/05/2021

In fase di Approvazione dalla Regione del Veneto

Descrizione del Corso

Le azioni di accompagnamento, sviluppo e rafforzamento del sistema duale in oggetto hanno l'intento di favorire lo sviluppo verticale del sistema di istruzione e formazione professionale, rafforzando il collegamento tra istruzione e formazione professionale e mondo del lavoro e di favorire la transizione dal mondo della scuola a quello del lavoro e l'occupabilità dei giovani attraverso gli strumenti dell'apprendistato per il diploma professionale e dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO).

L'obiettivo prioritario della presente programmazione del sistema di formazione duale è l'attivazione di contratti di apprendistato di primo livello, ai sensi dell'art. 41 Il comma, lettera a) del D.Lgs. n. 81/2015 per almeno n. 7 degli studenti iscritti al quarto anni di leFP approvati e finanziati.

La figura del tecnico di leFP si differenzia pertanto dall'operatore di leFP per:

- la tipologia/ampiezza delle conoscenze;
- la finalizzazione della gamma di abilità cognitive e pratiche;
- il grado di responsabilità e di autonomia nello svolgimento delle varie attività;
- la tipologia del contesto di operatività.

Durata

Il corso ha una durata pari a 990 suddivise in:

	Durata
COMPETENZE DI BASE Competenza matematica, scientifico-tecnologica Competenza linguistica Competenza storico, socio-economica	490 ore
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI Formazione professionale in modalità: <ul style="list-style-type: none"> - apprendistato per il conseguimento del diploma professionale; - Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (modalità come lo stage del III anno) 	500 ore

Sede del corso

CSF STIMMATINI, via G.B. Cavalcaselle 20 – 37122 VERONA



REGIONE DEL VENETO



Frequenza

Si considera formato l'allievo che abbia maturato una percentuale di frequenza dell'intervento pari ad almeno il 75% del monte ore di formazione non aziendale (presso il CFP/SFP) e il 75% del monte ore di formazione in azienda.

Requisiti di ammissione

Il progetto si rivolge a n. 16 giovani di entrambi i sessi che abbiano acquisito la Qualifica Triennale come operatore della Ristorazione.

Modalità di accesso all'intervento

Per accedere alla selezione è necessario inviare la **domanda di ammissione** alla selezione completa dei documenti di seguito elencati **entro il 23/07/2021**. È possibile scaricare dal sito del CSF Stimmadini - www.centrostimmadini.it il modulo di iscrizione, al quale solo i beneficiari che arrivano da altre scuole dovranno allegare:

- Pagella o documento sostitutivo rilasciato dalla Scuola di provenienza;
- Fotocopia fronte/retro della carta d'identità in corso di validità;
- Fotocopia fronte/retro del codice fiscale;
- N. 1 fototessera;
- Permesso di soggiorno in corso di validità (se cittadini extra-comunitari).

Termini per la presentazione della domanda di ammissione

Venerdì 23/07/2021

Le domande di ammissione vanno inviate a segreteria@centrostimmadini.it oppure consegnate a mano presso la segreteria della scuola.

Giornate di selezione

Lunedì 02/08/2021

Modalità di selezione

Criteri di selezione:

- Rendimento sulle materie pratiche nel corso del III anno
- Valutazione d'uscita degli Esami di Qualifica
- Colloquio conoscitivo – motivazionale

Graduatoria

A seguito della selezione sarà pubblicata la graduatoria dei beneficiari che saranno inseriti nel percorso formativo. La graduatoria sarà esposta il 06/08/2021.