



CORSO IFTS Aiuto Pasticceria – Panetteria – Gastronomia
Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica in apprendistato

FIGURA PROFESSIONALE E FINALITÀ

L' "Aiuto Pasticceria – Panetteria – Gastronomia - Tecnico di progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica" risponde al fabbisogno di figure specializzate richieste dall'azienda IPER La grande i - Gruppo Finiper, per operare nel settore della trasformazione, della valorizzazione e della vendita delle produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica.

DESTINATARI

Possono essere selezionati, come destinatari di percorsi IFTS in apprendistato, soggetti fino a 25 anni (24 anni e 364 giorni) data di avvio del percorso, residenti o domiciliati in Lombardia in possesso dei seguenti titoli: diploma di istruzione secondaria superiore; diploma professionale di tecnico di cui al decreto legislativo 17 ottobre 2005 n.226, articolo 20, comma 1, lettera c, ovvero attestato di competenza di III livello europeo conseguito nei percorsi di IFP antecedenti all'anno formativo 2009/2010;

L'accesso ai percorsi IFTS è consentito anche a coloro che sono in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n.226, articolo 2, comma 5, nonché a coloro che non sono in possesso del diploma di Istruzione Secondaria Superiore, previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione di cui al regolamento adottato con decreto del Ministro della pubblica istruzione 22 agosto 2007, n.139.

Per i cittadini italiani e stranieri che hanno conseguito un titolo di studio all'estero valgono le disposizioni previste dalla circolare della Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro Prot.E1.0539654 del 24/06/2010 "Determinazioni in merito ai requisiti di accesso ai percorsi formativi extra obbligo che rilasciano attestati della Regione Lombardia".

STRUTTURA DEL CORSO

Il percorso si svolge in apprendistato. I candidati saranno assunti sin dall'inizio come apprendisti da Iper La grande i - Gruppo Finiper e svolgeranno la formazione interna ed esterna come previsto dalla normativa di riferimento.

1000 ore di cui formazione interna (ore 530) ed esterna (ore 470), da ottobre 2021 a ottobre 2022. Al termine della formazione è prevista la sessione d'esame per la quale si conseguirà un titolo di studio: "Certificato di specializzazione tecnica superiore".

Struttura del percorso: Frequenza obbligatoria minimo 75% delle ore. Full time 40 ore settimanali comprensive della formazione interna ed esterna

Formazione esterna presso Innovaprofessioni: modulo iniziale intensivo di 8 ore al giorno; successivamente un giorno alla settimana con orario di 6 ore (attività di aula, laboratoriali o visite aziendali), cinque giorni di presenza presso la sede operativa dell'azienda Iper La grande i - Gruppo Finiper - per un totale di 34 ore (formazione interna e ore di lavoro). Un giorno di riposo

MODULI FORMATIVI

Tecnologia alimentare, Rifornimento e gestione delle forniture, Tecniche di laboratorio per la valorizzazione delle risorse enogastronomiche, Eccellenze agroalimentari del territorio, Merchandising & Packaging, Organizzazione dei servizi dell'enogastronomia, Comunicazione e tecniche relazionali, Digital marketing, Matematica applicata, Tecniche di vendita, Tecnica professionale, Lingua inglese.

TITOLO RILASCIATO Certificato di specializzazione tecnica superiore.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita. Per iscriversi e partecipare al corso è necessario superare una selezione.

Per informazioni scrivere a k.maltese@capac.it e direzione@innovaprofessioni.it.

Per candidarsi scrivere agli stessi indirizzi inviando il CV formato Europass.

