

**Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale per
LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE PRODOTTI ALIMENTARI
ANIMALI (ADDETTO AL BANCO PESCHERIA)
COD 1007306**

Corso libero autorizzato (ai sensi dell'Art 10 LR 16/90) facente parte del Catalogo Regionale unico e valido per tutto il territorio Regionale dell'Offerta formativa a domanda individuale FORM.I.C.A.

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il termine "Lavorazione e conservazione prodotti alimentari animali" identifica genericamente una figura professionale/Operatore che è in grado di gestire le diverse fasi del processo produttivo agro-alimentare, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione. In particolare la formazione è diretta all'acquisizione di capacità operative inerenti la lavorazione e la conservazione del prodotto animale pescato utilizzando macchinari, attrezzature e gli strumenti di confezionamento e preparazione del prodotto pescato. L'obiettivo è quello di preparare il corsista alla vendita di questo alimento informandolo delle nozioni base sulle diverse qualità del pesce ed il suo miglior sistema di lavorazione e conservazione.

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

*Orientamento iniziale – 1 ora
Formazione generale e specifica sulla sicurezza – 8 ore
Haccp – 12 ore
Il banco pescheria – 50 ore
Gestione della relazione con il cliente– 12 ore
Orientamento al lavoro– 12 ore*

DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

*Il corso avrà una durata di 95 ore e sarà così articolato:
- 45 ore teoriche
- 50 ore pratiche
Sede del corso: Ancona
Inizio previsto: **Novembre 2019***

DESTINATARI E REQUISITI

*Il corso è rivolto a 15 (+3uditori) partecipanti.
Possono essere destinatari delle azioni formative cittadini italiani, comunitari e extracomunitari. I cittadini extracomunitari dovranno essere in regola con le normative vigenti in materia di permesso di soggiorno.*

TITOLO RILASCIATO

Al termine del percorso, agli allievi che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore previsto sarà rilasciato l'Attestato di Frequenza SM 2.2.1.1 LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE PRODOTTI ALIMENTARI ANIMALI come da vigente normativa in materia

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di partecipazione è disponibile:
- presso la segreteria organizzativa IAL Marche SRL – Ancona, Via dell'Industria 17/A, o sul sito internet www.ialmarche.it

Alla domanda di partecipazione andranno allegati i seguenti documenti:

- fotocopia del documento di identità in corso di validità;
- per i cittadini stranieri fotocopia del permesso di soggiorno in corso di validità o carta di soggiorno;
- Curriculum Vitae, rilasciato in atto notorio (D.P.R. 445/2000) e con liberatoria sulla privacy
- per i titoli di studio conseguiti all'estero dichiarazione di valore rilasciata dalla rappresentanza diplomatica.

Le domande potranno essere trasmesse a mezzo raccomandata A/R (farà fede il timbro postale) o consegnate a mano presso la segreteria organizzativa di IAL Marche SRL – Ancona, Via dell'Industria 17/A, entro il **20/09/2019**.

SELEZIONI

*Il corso sarà avviato al raggiungimento del numero di allievi previsti sulla base **dell'ordine di arrivo delle domande di iscrizione idonee** di quei candidati che avranno provveduto al pagamento della quota di iscrizione oppure avranno ottenuto il Voucher Formativo Regionale per la partecipazione gratuita al percorso.*

COSTI E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il corso è:

- **GRATUITO:** per i disoccupati, inoccupati, lavoratori dipendenti, autonomi e liberi professionisti con i requisiti previsti per l'ottenimento del Voucher formativo regionale, finalizzato alla frequenza di azioni formative presenti nel Catalogo regionale FORM.I.C.A.

IAL MARCHE offre consulenza gratuita per l'ottenimento del Voucher Formativo Regionale.

- **A PAGAMENTO:** costo complessivo di € 950,00, con un acconto pari al 30%

PER INFORMAZIONI

*IAL MARCHE Srl Via dell'Industria n. 17/A, Ancona
Tel. 071/2814639 - E-mail: info@ialmarche.it – Internet:
www.ialmarche.it*