

La Regione Toscana e l'agenzia formativa Toscana Formazione srl (CODICE LI0511), capofila di ATS con C.A.I.C.T., Proforma Soc. Coop., Heimat soc. coop., Euroconsulting srl, I.I.S. Giotto Ulivi, Associazione Regionale Allevatori della Toscana (ARAT), Filiera Ippica Toscana, Cooperativa Agricola Firenzuola (CAF), Università di Siena (UnisiPA), informano che sarà attivato il seguente corso gratuito di qualifica

Allevato in Toscana (AIT) – Qualità, benessere e biodiversità per lo sviluppo dell'allevamento toscano

Qualifica di “Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi”

DI 900 ORE (510 ore di aula - 360 ore di stage – 30 ore di accompagnamento)

PER 12 ALLIEVI con riserva di 5 posti per donne

che si terrà nel periodo: Settembre 2018 – Maggio 2019

SEDE DI SVOLGIMENTO: Proforma – Piazza Martin Luther King, 4 – Borgo San Lorenzo (FI)

TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE 12 Ottobre 2018

FINALITÀ, OBIETTIVI E SBOCCHI OCCUPAZIONALI

L'obiettivo formativo generale del progetto è fornire una qualifica ed il relativo set di competenze specialistiche aggiornate e immediatamente operative, tale da consentire ai soggetti formati di svolgere in piena autonomia le principali funzioni gestionali e operative relative alla lavorazione e alla valorizzazione delle carni allevate localmente e al miglioramento delle possibilità occupazionali dei destinatari del corso nell'ambito della filiera.

Sbocchi occupazionali: la figura professionale è molto ricercata soprattutto dalle aziende della grande distribuzione e risulta una delle figure più difficili da reperire nel settore commerciale. Frequentemente, tale professionalità trova occasioni per passare da contesti di piccolo commercio tradizionale a quelli costituiti dalle catene della grande distribuzione.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO

1) Maggiorenni – 2) Disoccupati, inoccupati, inattivi iscritti a uno dei Centri per l'Impiego della Regione Toscana ai sensi della normativa vigente – 3) soggetti che hanno adempiuto al diritto-dovere di studio o ne sono prosciolti – 4) Essere residenti o domiciliati in un comune della regione Toscana; per i cittadini non comunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa.

REQUISITI DI INGRESSO SUPPLEMENTARI RITENUTI OPPORTUNI

Conoscenza lingua inglese livello A1, conoscenza informatica, livello base - Per i cittadini stranieri in possesso di titolo di studio conseguito all'estero conoscenza lingua italiana livello B1.

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE

Domanda di Partecipazione su format regionale scaricabile dal sito dell'Agenzia (www.toscanaformazione.net); 2) Copia documento d'identità in corso di validità; 3) Scheda anagrafica rilasciata dal Centro per l'Impiego; 4) Copia del titolo di studio o autocertificazione; 5) Curriculum vitae redatto in formato europeo; 6) Per i cittadini non comunitari: Dichiarazione di valore e di efficacia del titolo di studio e permesso di soggiorno

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande potranno essere consegnate a mano dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 13 presso **Toscana Formazione** – viale Giovanni XXIII, 34 – Borgo San Lorenzo (FI) o **Proforma** - Piazza Martin Luther King, 4 – Borgo San Lorenzo (FI), oppure tramite Raccomandata A/R agli indirizzi sopra indicati o eventualmente anticipate per mail agli indirizzi info@toscanaformazione.net o info@proformacoop.it. Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.

INFORMAZIONI

Toscana Formazione - Telefonicamente, dalle 9 alle 13 al 392 3637018 o 328 8756514 – via e-mail all'indirizzo info@toscanaformazione.net, o sul sito dell'Agenzia www.toscanaformazione.net

Proforma – Piazza Martin Luther King, 4 – Borgo San Lorenzo (FI), dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 16 - Tel. 055 8409810 – via e-mail all'indirizzo info@proformacoop.it

MODALITÀ DI ACCERTAMENTO DEI REQUISITI DI ACCESSO

I candidati dovranno presentarsi in data e secondo modalità che verranno comunicati al termine delle iscrizioni, per l'accertamento della conoscenza della lingua inglese livello A1, delle conoscenze informatiche di base e, se stranieri, della conoscenza Lingua Italiana livello B1 - **La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.**

MODALITÀ DI SELEZIONE

Qualora, al termine delle procedure di accertamento dei requisiti in ingresso al percorso formativo, il numero dei candidati ammissibili sia superiore ai posti disponibili sarà effettuata una selezione mediante: 1) Test psico-attitudinale, logico-matematici e di cultura generale – 2) Colloquio individuale – 3) valutazione del curriculum vitae.

Data e modalità di un'eventuale selezione verranno comunicate ai candidati al termine di presentazione delle domande di iscrizione. I candidati dovranno presentarsi muniti di un valido documento di identità. **La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.**

La graduatoria finale sarà redatta secondo i seguenti criteri in ordine di priorità: 1. Riserva di posti candidati donne (40% dei posti – 5 posti); 2. Maggior punteggio ottenuto nelle prove di selezione. La graduatoria sarà esposta presso la sede della selezione e pubblicata sui siti www.toscanaformazione.net e www.proformacoop.it

MODALITÀ RICONOSCIMENTO CREDITI

I crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi ovvero solo se trattasi di competenze già certificate/attestate e dimostrate attraverso documentazione formale, eventualmente integrata da un colloquio e comunque nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 532/09 e s.m.i.

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Durante il percorso sono previste delle verifiche di apprendimento finalizzate ad accertare l'effettivo raggiungimento degli obiettivi formativi; le verifiche contribuiranno a determinare la valutazione di ammissione all'esame finale che sarà composto da prove tecnico pratiche e da un colloquio. Per l'ammissione all'esame finale è necessaria la frequenza di almeno il 70% delle ore previste di cui almeno il 50% delle ore di stage.

CERTIFICAZIONE FINALE

- **Attestato di Qualifica professionale per “Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi”**
- **Certificazione di Competenze** in caso di superamento parziale dell'esame finale (possesso solo di alcune delle Unità di Competenze che compongono la figura di riferimento);

È altresì previsto il rilascio di **dichiarazione degli apprendimenti** in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014 – 2020 e rientra nell'ambito GiovaniSì (giovani.it), il progetto della regione Toscana per l'autonomia dei giovani