



Operatore agro alimentare

Operazione rif. PA 2018- 11095/RER prog. n. 1, approvata dalla Regione Emilia Romagna con Delibera di Giunta n.386/2019 del 18.03.2019
co-finanziata dal Fondo sociale europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna

Obiettivi e descrizione profilo Il corso intende formare la figura professionale dell'Operatore agro-alimentare, che è in grado di gestire le diverse fasi del processo produttivo agroalimentare, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione. Al termine del percorso l'allievo sarà in grado di:

- Conoscere l'organizzazione di un laboratorio alimentare in tutte le sue parti
- Conoscere le caratteristiche dei prodotti, delle materie prime e dei semilavorati
- Intervenire nelle varie fasi del ciclo produttivo per la trasformazione e lavorazione di materie prime e semilavorati
- Occuparsi della manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature e macchine
- Applicare le norme igienico-sanitarie e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro per il settore alimentare

Contenuti del percorso

Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro - normativa del settore - predisposizione e regolazione di macchinari e attrezzature dell'agro alimentare - trattamento materie prime e semilavorati - lavorazione e conservazione prodotti agro alimentari - controllo qualità agro alimentare

Destinatari 14 giovani di età compresa tra i 18 e i 24 anni, che hanno assolto l'obbligo d'istruzione e il diritto dovere all'istruzione e alla formazione con il compimento della maggiore età, hanno conseguito al più la licenza media inferiore e attualmente non studiano e non lavorano, residenti o domiciliati in regione Emilia Romagna.

Durata 600 ore (360 di teoria in aula e 240 di stage in azienda)

Sbocchi occupazionali l'Operatore agroalimentare può trovare lavoro nelle numerose aziende del settore del territorio, non soltanto reggiano ma anche delle province limitrofe

Titolo rilasciato: Certificato di Qualifica Professionale di Operatore agro alimentare (previo superamento dell'esame finale)

Sede Centro Studio e Lavoro La Cremeria srl, via Guardanavona 9, Cavriago (RE).

Selezione E' prevista solo nel caso in cui le richieste siano superiori al numero dei posti disponibili e prevede la somministrazione di un **test scritto** di cultura generale e lingua italiana e un **colloquio individuale-motivazionale**. Le persone interessate dovranno far pervenire all'Ente via fax (n. 0522/576680) o e-mail (info@csl-cremeria.it) la richiesta di ammissione alla selezione compilando il Modulo di pre-iscrizione ed aggiungendo i seguenti allegati:

- copia di un documento di identità in corso di validità
- copia del codice fiscale
- curriculum vitae
- permesso di soggiorno (per i candidati stranieri)
- autocertificazione dello stato di disoccupazione

Organizzazione Il corso si svolgerà indicativamente dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 14,30. Alcune attività di laboratorio potranno essere svolte in orario pomeridiano e/o presso altre sedi. La partecipazione è **gratuita**.

Scadenza delle iscrizioni alla selezione: 12/06/2019 **Prove di selezione:** 13/06/2019 presso la sede del CSL La Cremeria.

Data di inizio e termine del corso: il corso si svolgerà a partire dal 14/06/2019 e terminerà indicativamente a novembre 2019.

Per informazioni contattare:

Centro Studio e Lavoro La Cremeria srl Via Guardanavona 9 - 42025 Cavriago (RE)
Tel. 0522/576911 Fax 0522/576680 e-mail: info@csl-cremeria.it Referente: Federica Cardinali

in collaborazione con Gi Group spa sede di Montecchio Emilia (RE) Tel: 0522 1590173 e -mail: montecchioemilia.brindani@gigroup.com

