Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale per

TARTUFICOLTURA

Finanziato dalla Regione Marche – Avviso pubblico per la presentazione dei progetti formativi nel settore agroalimentare - POR MARCHE FSE 2014-2020 – ASSE I occupazione P.I. 8.1 R.A. 8.5 approvato con D.D.P.F. n. 1840 del 27.12.2018 cod. siform 1006926.

SOGGETTO PROPONENTE:
ISTITUTO CULTURALE PAOLUCCI BURATTI S.C.

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il tartufo rappresenta per le Marche un'importante eccellenza gastronomica tanto da contribuire in maniera consistente a rendere visibile a livello internazionale la nostra Regione. Considerata la tradizione e la particolare vocazione del territorio per questa attività economica, al fine di accrescere il livello qualitativo e quantitativo della produzione, occorre formare figure professionali specializzate che direttamente, come dipendenti o mediante consulenze agli operatori, siano in grado di applicare le più moderne conoscenze e competenze scientifiche e tecnologiche nel campo della tartuficoltura.
La figura professionale in uscita sarà in grado di coltivare, conservare, trasformare e commercializzare il tartufo.
Sarà inoltre in grado di valorizzare il tartufo ai fini turistici e ricettivi.
Conoscerà le tecniche di narrazione del gusto ed il cerimoniale.

DESTINATARI E REQUISITI

Il corso**,** completamente gratuito, è rivolto a n.15 allievi disoccupati ai sensi delle disposizioni di legge vigente iscritti al Centro per l'Impiego, (di cui il 50% donne) residenti nella Regione Marche, in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti:
-Diploma di Scuola Secondaria Superiore o Laurea attinenti il settore in cui si innesta la specializzazione;
-Qualifica professionale di I e/o II livello, unitamente all'esperienza lavorativa di almeno 4 mesi nel settore in cui si innesta la specializzazione;
-Esperienza lavorativa di almeno 3 anni nel settore in cui si innesta la specializzazione.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di partecipazione dovrà essere stilata su apposita scheda con allegati: 1) copia di un documento d' identità 2) curriculum vitae firmato in originale, contenente l'autorizzazione al trattamento dei dati personali 3) certificato di disoccupazione rilasciato dal Centro per l'impiego. La documentazione completa deve essere spedita a mezzo raccomandata A/R entro il giorno **13 novembre 2019** (farà fede il timbro postale) a Istituto Culturale Paolucci Buratti S.C., via Bellisio Solfare 68, 61045 Pergola (PU), oppure all'indirizzo PEC: paolucciburatti@pec.it.
Il bando del corso e il modello di domanda sono reperibili e scaricabili su www.regione.marche.it, nel sito web del Comune di Amandola, mediante richiesta all'indirizzo:paolucciburatti@alice.it

TITOLO RILASCIATO

Al termine del percorso formativo, coloro che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore previsto, potranno essere ammessi all'esame finale. Il superamento dell'esame permetterà l'acquisizione dell'attestato di specializzazione di II livello ai sensi della legge n. 845/78 in "Tartuficoltura", codice tabulato delle qualifiche regionale PA2.1.9.

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Il percorso formativo è composto dalle seguenti Unità Formative:
Orientamento: ore 5
Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro: ore 30
Elementi caratteristici del territorio regionale: ore 30
Cenni di micologia ed idnologia: ore 10
Attività agricola e produzione naturale di tartufi: ore 5
Normativa di settore: ore 5
La cerca e la raccolta dei tartufi: ore 10
La coltivazione del tartufo: ore 30
La conservazione e la trasformazione del tartufo: ore 30
Il tartufo fra territorio e tradizione: ore 10
Le tecniche di narrazione del gusto e cerimoniale: ore 35
Stage aziendale: ore 90
Esami: ore 10.

SELEZIONI

L'ammissione al corso avverrà dopo la prova di selezione che consiste in prove scritte ed orali, come da Deliberazione della Giunta Regionale n. 802 del 04/06/2012 e s.m.
Le selezioni si terranno il giorno **25 novembre 2019, ore 09.00,** presso la sede individuata in Comune di Amandola (FM), via indipendenza n. 73. Le prove previste si svolgeranno nel giorno prefisso, salvo la necessità di proseguire in uno o più giorni successivi per la conclusione dei colloqui, a seconda del numero degli iscritti.
Il presente avviso vale come convocazione alle selezioni. La mancata presentazione nel giorno, nel luogo ed all'ora previsti comporta l'esclusione dalle selezioni. L'allievo non sarà ammesso al corso qualora dalla domanda si evincesse la mancanza di uno dei requisiti d'accesso, non si presenti alla selezione o non presenti i documenti obbligatori.

DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENT0

Il corso avrà una durata di 300 ore, incluse le 90 ore di stage in azienda e 10 ore di esame finale.
Il corso si svolgerà in comune di Amandola (FM), presso la sede in via Indipendenza n. 73, nel periodo compreso tra novembre 2019 e marzo- aprile 2020.
Le lezioni avranno una durata giornaliera di ore 5, dal lunedì al venerdì, salvo alcune giornate di 8 ore , per escursioni e visite didattiche.

Il corso è completamente gratuito.

PER INFORMAZIONI
Istituto Culturale Paolucci Buratti S.C.
Via Bellisio Solfare n. 68 61045 Pergola (PU)
Tel. 3356076135 email: paolucciburatti@alice.it
(inviare email con recapito telefonico).

Pergola, 2 ottobre 2019