



Unione Europea



Comune di
Falciano del Massico



Comune di
Sessa Aurunca



Comune di
Pratola Serra



Capofila del Polo



Agenzia formativa
Soggetto attuatore

PIANO DI AZIONE E COESIONE III PROGRAMMAZIONE

POLI TECNICO PROFESSIONALI

POTENZIAMENTO DELL'ISTRUZIONE TECNICO PROFESSIONALE IN CAMPANIA D.D. N. 834 DEL 31/10/2014

AZIONE "FORMANDO SI APPRENDE"

POLO TECNICO PROFESSIONALE VIN.I.S. (Vino, Impresa, Scuola) n. 62

BANDO DI SELEZIONE

per l'ammissione di n°20 (venti) allievi di età compresa tra i 15 anni ed i 18 anni per il conseguimento della qualifica di "OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGRO-ALIMENTARE - settore vitivinicolo"

L'Agenzia formativa ASMEFORM soc. cons. a.r.l., accreditata dalla Regione Campania con codice n.327/01/05, in qualità di soggetto attuatore del POLO TECNICO PROFESSIONALE N.62 "VIN.I.S. (VINO IMPRESA SCUOLA)", organizza il percorso formativo finanziato nell'ambito del "Piano Azione e Coesione III Misure anticicliche Potenziamento istruzione tecnica e professionale di qualità" per la formazione della figura professionale di "OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGRO-ALIMENTARE – SETTORE VITIVINICOLO". Durata: 990 ore comprensive di attività di aula e attività di stage presso aziende partner del Polo.

1. Finalità dell'intervento formativo

Il percorso formativo di Istruzione e Formazione Professionale ha come obiettivo il contrasto alla dispersione scolastica e la riduzione del numero di giovani privi di un titolo di studio e/o qualifica professionale, consentendo ai giovani che hanno assolto l'obbligo di istruzione ma che sono fuoriusciti dal sistema scolastico di acquisire una qualifica del Repertorio nazionale nell'ambito dell'offerta di Istruzione e formazione professionale.

2. Descrizione della figura professionale

L'operatore svolge tutte le mansioni del processo di trasformazione dell'uva in prodotti vinicoli, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione. Le attività prevalenti di questo profilo professionale riguardano le operazioni di prima lavorazione delle uve (pigiatura e pressatura delle uve), le attività di affinamento e filtraggio del vino, il confezionamento del prodotto, nonché la pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari e le operazioni di ricevimento e spedizione della materia prima.

3. Articolazione, durata del corso e corpo docente

Il corso avrà una durata complessiva di n.990 ore, la cui conclusione è prevista il 31/10/2017, e così strutturato:

- 750 ore di formazione d'aula comprensiva di moduli di base, di recupero, tecnici e laboratori;
- 240 ore di stage presso strutture specializzate operanti nel settore vitivinicolo, per favorire una relazione diretta con il mondo del lavoro.

Per gli allievi è previsto il rimborso del pasto giornaliero, vincolato alla presenza effettiva, e delle spese di viaggio.

Le attività formative d'aula si svolgeranno presso l'istituto "G. MARCONI" Viale degli Abruzzi - Vairano Patenora (CE).

4. Destinatari

Il corso prevede la partecipazione di n.20 allievi che, alla data di scadenza del presente bando, siano in possesso dei seguenti requisiti:

- età tra i 15 e i 18 anni
- non occupazione
- adesione al programma Garanzia Giovani
- residenza in Campania (sarà data preferenza a candidati con residenza/domicilio in zone limitrofe all'Istituto scolastico)

5. Modalità di partecipazione

Il candidato dovrà presentare, **entro e non oltre, il 02/05/2017 ore 13:00** la documentazione di seguito indicata:

- a) Domanda di partecipazione redatta sul modello "Allegato A";
- b) Fotocopia di un valido documento di riconoscimento e del codice fiscale;
- c) Curriculum vitae in formato europeo;
- d) Adesione al programma "Garanzia Giovani".

La domanda di partecipazione, corredata dalla suddetta documentazione, potrà essere presentata, a mano, presso l'istituto "G. MARCONI" Viale degli Abruzzi - Vairano Patenora (CE) oppure, inviata all'indirizzo PEC asmeform@asmepec.it. La modulistica è scaricabile dal sito dell'istituto scolastico e dell'agenzia formativa. Oppure è reperibile presso la segreteria scolastica dalle ore 9:00 alle ore 14:00, dal lunedì al venerdì. Le domande altrimenti redatte e/o incomplete saranno considerate inammissibili.

6. Selezioni

Sono ammessi alle prove di selezione i candidati in possesso dei requisiti. L'elenco degli ammessi sarà consultabile sui siti www.asmeform.it e www.isissmarconi.it. I candidati ammessi alle selezioni sono tenuti, a pena di esclusione, a presentarsi muniti di valido documento di riconoscimento presso la sede stabilita e nei giorni fissati, per sostenere le prove senza ulteriori avvisi. La valutazione dei candidati, effettuata da apposita Commissione Esaminatrice costituita ai sensi della normativa vigente, avverrà attraverso la valutazione del percorso curriculare del candidato in linea con il profilo in uscita. L'articolazione della selezione prevede una prova scritta e un colloquio.

Di seguito il punteggio riferito a:

- Prova scritta punti max 40/100
- Colloquio Orale punti max 60/100

La Prova Scritta prevede la somministrazione di un Test composto da 40 domande a risposta multipla, di cui il 70% di Cultura Generale e il 30% di Conoscenza Tecnica. Sarà attribuito un punteggio pari a:

- 1 punto per ogni risposta esatta;
- 1 punto in meno per ogni risposta errata;
- 0 punti per ogni risposta non data.

Alla Prova Scritta farà seguito un Colloquio Orale con il seguente punteggio:

- da 1 a 30 Motivazione al percorso formativo
- da 1 a 20 Cultura generale
- da 1 a 10 Conoscenze tecniche relative al settore vitivinicolo

7. Graduatoria finale

A conclusione delle operazioni di selezione, sarà redatta graduatoria dedicata. Saranno ammessi al corso i primi n.20 (venti) candidati. A parità di punteggio, sarà data priorità a chi è in possesso del reddito inferiore previa presentazione del modello Isee. L'elenco dei candidati ammessi al corso, unitamente alla data d'inizio delle attività, sarà affisso presso la sede dell'istituto scolastico "G. MARCONI" Viale degli Abruzzi - Vairano Patenora (CE) e consultabile sui siti internet. Eventuale ricorso motivato, sarà ammesso entro N.2 (due) giorni dalla data di affissione della graduatoria. Il ricorso sarà esaminato e le motivazioni saranno comunicate entro 2 (due) giorni al diretto interessato.

8. Ammissione agli esami e attestato finale

Saranno ammessi agli Esami Finali gli allievi che abbiano frequentato almeno il 75% delle ore previste dal corso. **Agli allievi che superano gli Esami Finali verrà rilasciato l'Attestato di Qualifica Professionale nell'ambito del sistema regionale della formazione professionale.**

9. Informazioni

Per chiarimenti è possibile contattare il numero 0817504514 (lun/ven. ore: 9:00-13:30/15:00-17:00) oppure scrivere alla e-mail contatti@asmeform.it.

Li, 12/04/2017

**Il Rappresentante Legale
Dr. Francesco Pinto**

Partner del POLO: *Comune di Falciano del Massico (CE) - Comune di Sessa Aurunca (CE) Comune di Pratola Serra (AV) - Consorzio Asmez - Asmeform - Istituto professionale Alberghiero G.Marconi, Vairano Patenora - Istituto Paritario Pineta Mare, Castel Volturno - Azienda Vinicola Verrengia - Cantine Zannini - Masseria felicia - QS&Partners - PMI Italia*