

## ADDETTO ALLA LAVORAZIONE DEL PARMIGIANO-REGGIANO

Operazione Rif PA 2016-6382/RER Progetto 1, approvato con DGR n. 33 del 23/01/2017  
dalla Regione Emilia-Romagna PO 2014-2020 e co-finanziato dal Fondo Sociale Europeo

<b>DESCRIZIONE DEL PROFILO</b>	L'addetto alla lavorazione del parmigiano reggiano è in grado di produrre parmigiano reggiano utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione, di stagionatura e maturazione del prodotto.
<b>CONTENUTI DEL PERCORSO</b>	Il percorso didattico è suddiviso in tre moduli formativi che affrontano le seguenti tematiche <b>M1- Il ciclo del latte</b> : che approfondisce la conoscenza degli animali, degli ambienti di produzione e dei sistemi di allevamento e di alimentazione. <b>M2- La tecnologia casearia</b> : che studia le fasi della trasformazione del parmigiano reggiano. <b>M3-Maturazione</b> : che analizza le tecnologie di conservazione , la stagionatura ,gli strumenti e i metodi di valutazione del formaggio.
<b>SEDE DI SVOLGIMENTO</b>	Aula a CASTEL D'AIANO e/o MONTESE e caseifici del territorio per le esercitazioni e lo stage
<b>DURATA E PERIODO DI SVOLGIMENTO</b>	Il corso ha una <b>durata di 350</b> ore articolate in <b>210 ore</b> di lezioni in aula, esercitazioni e visite guidate e <b>140 ore</b> di stage presso un caseificio. <b>Lo svolgimento</b> del corso avverrà nel periodo compreso tra <b>marzo - dicembre 2017</b> .
<b>NUMERO PARTECIPANTI</b>	<b>13</b>
<b>ATTESTATO RILASCIATO</b>	Al termine del corso, previo superamento <b>dell'esame finale</b> , tramite colloquio valutativo, sarà rilasciato il <b>Certificato di competenza</b> (ai sensi della DGR 739/2013) in riferimento alle UC 2 e UC 4 afferenti la qualifica di Operatore delle lavorazioni lattiero-casearie.
<b>DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO</b>	Il corso è rivolto a <b>13 adulti non occupati</b> residenti o domiciliati in Emilia-Romagna, iscritti al Centro per l'Impiego, che abbiano assolto l'obbligo di istruzione e il diritto dovere all'istruzione e formazione. È richiesta la conoscenza di base della <b>lingua italiana</b> che sarà accertata tramite test. Non sono previste conoscenze e capacità specifiche relative all'area professionale di riferimento.
<b>TEMPI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	<b>Iscrizioni entro e non oltre il 24/03/2017</b> inviare la <b>scheda</b> partecipante allegata o disponibile su <a href="http://www.dinamica-fp.com">www.dinamica-fp.com</a> , copia di un <b>documento di identità</b> , <b>DID</b> dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro rilasciata dal centro per l'impiego , curriculum e ( per cittadini extracomunitari) copia del <b>permesso di soggiorno</b> a Dinamica Bologna via <b>fax 051/6313858</b> o <b>e-mail</b> agli indirizzi sotto riportati.
<b>CRITERI DI SELEZIONE</b>	La selezione verrà attuata solo nel caso in cui il numero delle persone iscritte, ed in possesso dei requisiti, risulti superiore al numero di <b>posti disponibili, pari a 13</b> . La selezione prevede un test scritto e un colloquio motivazionale per accertare: motivazione e propensione alla gestione delle problematiche attinenti il ruolo dell'addetto alla lavorazione del parmigiano reggiano, motivazioni rispetto l'acquisizione delle competenze tecnico-professionali in uscita e degli obiettivi del corso, disponibilità verso l'articolazione del percorso di formazione.
<b>TRATTAMENTO ECONOMICO</b>	Il corso è <b>gratuito</b> , finanziato dalla Regione Emilia-Romagna e co-finanziato dal Fondo Sociale Europeo, priorità di investimento 8.1 - Accesso all'occupazione per le persone in cerca di lavoro e inattive. Non è previsto alcun trattamento economico.
<b>ENTE DI FORMAZIONE E CONTATTI</b>	Ente di formazione: <b>DINAMICA Soc. Cons. a.r.l.</b> sede di Bologna - Via Bigari n. 3 <b>Tutor del corso</b> : Pietro Farinelli ( <a href="mailto:farinelli.pietro@gmail.com">farinelli.pietro@gmail.com</a> – Cell. 348/5644712) <b>Coordinatore del corso</b> : Rosanna Guardigni ( <a href="mailto:r.guardigni@dinamica-fp.it">r.guardigni@dinamica-fp.it</a> ), tel. 051 0495829 – 051 360747; fax 051 6313858