



Unione Europea



La tua
Campania
cresce in
Europa



P.O.R. Campania FSE 2007-2013, Asse II "Occupabilità"
Obiettivo Operativo e1) "Rafforzare l'inserimento/reinserimento lavorativo dei lavoratori adulti attraverso percorsi integrati ed incentivi"
"Elfi formazione e lavoro per lo sviluppo locale" Piano di Azione "Campania al Lavoro!"
D.G.R. n. 647 del 13.11.2012

D.D. n.4 del 22/01/2013 D.D. n.193 del 29/11/2013 - D.D. 964 del 23.12.2013

PROGETTO "INDUSTRIA CONSERVIERA" - Cod. Uff. DD4/2013/122 - Cod. C.U.P. B26G13002170006
BANDO DI SELEZIONE PER L'AMMISSIONE DI 20 CANDIDATI
PER LA PARTECIPAZIONE ALL'INTERVENTO FORMATIVO N° 3
CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER - Addetto al confezionamento dei prodotti dell'agroalimentare.

L'Agenzia formativa **IN.FO.GIO'**, sita in Caivano alla Via Mercalli, 1, accreditata presso la Regione Campania, Direzione Generale Istruzione-Formazione-lavoro, con n°00614 in qualità di soggetto attuatore, in collaborazione con l'azienda **Coppola Enterprice Srl**, via Casamanna, 88 Casalnuovo di Napoli (Na).

ORGANIZZA

il corso di formazione professionale per "20 allievi più 2 Uditori, della durata di (600) ore, di cui 240 ore di stage, finanziato dalla Regione Campania, POR FSE 2007-2013. Il corso rientra nella tipologia di azioni previste per il piano di attuazione regionale "Garanzia Giovani" approvato con D.G.R. 117/2014.

1. Descrizione della figura professionale

L'attività corsuale è orientata alla formazione di **Addetto al confezionamento dei prodotti dell'agroalimentare**; la figura professionale svolge una serie di attività che consentono di preparare il prodotto alimentare per la conservazione, il trasporto e la vendita. Tali attività sono diverse a seconda del tipo di prodotto da confezionare e del materiale utilizzato. Questo operatore ha il compito di predisporre i macchinari per il confezionamento dei prodotti, sorvegliare l'alimentazione (con etichette, contenitori, bottiglie, ecc.) ed il buon funzionamento delle attrezzature. Il concetto di confezionamento è inteso in senso ampio, in quanto può comprendere attività quali l'aggraffatura, l'imbottigliamento, la pastorizzazione, la sterilizzazione, l'etichettatura, la pallettizzazione, l'incellophanatura, ossia tutte quelle operazioni che servono a proteggere il prodotto e a preservarlo dal deterioramento. Il profilo trova collocazione all'interno di aziende agricole ed agrituristiche, cooperative di produzione e commercializzazione.

Al termine del corso l'allievo sarà in grado di:

- Sorvegliare il buon funzionamento delle attrezzature che alimentano il processo confezionamento;
- Proteggere il prodotto e preservarlo dal deterioramento attraverso il processo di l'imbottigliamento, la pastorizzazione, la sterilizzazione, l'etichettatura, la pallettizzazione, l'incellophanatura;
- Applicare le tecniche di confezionamento del prodotto alimentare sia nella fase di preparazione della conservazione che per il trasporto e/o la vendita;
- Osservare la normativa sul rapporto di lavoro in relazione ai diversi tipi di contatto che le aziende del settore praticano, laddove la produzione è stabile e/o stagionale.

2. Articolazione e durata del corso

Il corso avrà una durata complessiva di 600 (seicento) ore, strutturato in formazione d'aula e formazione in azienda.

ATTIVITA' D'AULA, per un totale di 360 (trecentosessanta) ore, articolata nelle seguenti Unità formative: Normativa sulla sicurezza di igiene e salvaguardia di settore e Cultura del lavoro n. 100 ore. Tecniche di Confezionamento: n° 260 ore (le principali funzioni dell'imballaggio - le caratteristiche qualitative del prodotto - riduzione delle perdite e degli sprechi n; La qualità delle produzioni agroalimentari e tracciabilità; I marchi di qualità e l'etichettatura

ATTIVITA' DI STAGE per un totale di 240 (duecentoquaranta) ore.

Il corso prevede la partecipazione di 20 (venti) allievi e 2 (due) uditori che alla data di scadenza per la presentazione delle domande di partecipazione prevista dal presente bando siano in possesso dei requisiti di seguito riportati. La frequenza al corso è obbligatoria. E' consentito un numero massimo di assenze pari al 20% del monte ore previsto. Gli allievi che supereranno tale limite saranno allontanati d'ufficio dal corso.

3. Requisiti di accesso: Possono partecipare alla selezione i candidati che alla data della pubblicazione del presente bando siano in possesso dei seguenti requisiti:

- Residenza nella Regione Campania;
 - Età non inferiore ai 18 anni e non superiore ai 34 anni, alla scadenza della data di presentazione delle domande;
 - Diploma di scuola media inferiore e/o superiore
 - Inoccupati o disoccupati ai sensi del D.lgs. 181/2000 e ss.mm.ii.;
 - Iscrizione al Centro per l'impiego.
- 4. Sede di svolgimento:** Le attività formative d'aula si svolgeranno presso l'ente di formazione Associazione IN.FO.GIO', Via Mercalli, 1 Caivano (Na) 80023 Tel/Fax: 0818317510 email: info@infogio.org - www.infogio.org Le attività di stage saranno effettuate presso l'azienda **Coppola Enterprice Srl**, via Casamanna, 88 Casalnuovo di Napoli (Na)
- 5. Indennità di Frequenza -- rimborso spese:** La partecipazione al percorso formativo è completamente gratuita. Ai partecipanti che conseguono l'80% delle presenze, sarà riconosciuta un'indennità oraria lorda di Euro 2,00, e il rimborso spese viaggio relative all'uso del mezzo pubblico.
- 6. Modalità di presentazione delle domande:** Gli interessati dovranno far pervenire:
1. Domanda di partecipazione, utilizzando esclusivamente l'apposito modello predisposto, reperibile sul sito: www.infogio.org;
 2. Fotocopia di un valido documento di riconoscimento e del codice fiscale;
 3. Curriculum Vitae in formato europeo;
 4. Certificato di iscrizione al Centro per l'Impiego.

Le domande altrimenti redatte e/o incomplete saranno considerate inammissibili.

Le domande dovranno pervenire in busta chiusa **entro e non oltre le ore 12.00 del 16/06/2014, mediante le seguenti ed alternative modalità:**

- consegna a mano (esclusivamente i giorni feriali da Lunedì a Venerdì, dalle ore 10,00 alle ore 12,00 - e dalle ore 15.00 alle ore 18.00) presso Associazione IN.FO.GIO', Via Mercalli, 1 Caivano (Na) 80023.
- consegna a mezzo pec all'indirizzo infogio@pec.it.

La busta chiusa contenente la documentazione richiesta, dovrà obbligatoriamente riportare: a) le generalità e l'indirizzo del mittente; b) il destinatario; c) la seguente dicitura " *Candidatura Selezioni Corso di formazione per " - Addetto al confezionamento dei prodotti dell'agroalimentare*

- 7. Selezioni:** Sono ammessi alle prove di selezione i candidati in possesso dei requisiti di cui all'art.3 del presente avviso. Gli elenchi degli ammessi alla selezione saranno affissi presso la segreteria dell'ente di formazione e consultabili sul sito www.infogio.org Le prove si svolgeranno presso la sede dell'Ente di formazione in Via Mercalli, 1 - Caivano (Na) a partire dal 19/06/2014 secondo le date pubblicate sul sito www.infogio.org dell'Ente di formazione. 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 selezione, effettuata da una apposita commissione presieduta da un funzionario regionale, sarà articolata in una prova scritta/test ed una prova orale (colloquio individuale). Il punteggio attribuito per ciascuna prova sarà di punti 40/100 per la prova scritta e 60/100 per la prova orale. La prova scritta prevede un test composto da 40 domande a risposta multipla (con una sola risposta esatta), di cui il 70% di cultura generale e psico-attitudinale, ed il 30% di conoscenza tecnico-professionale. 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 orale sarà attribuito un punteggio massimo di 60/100, così suddiviso: - da 1 a 30, motivazione al percorso formativo; - da 1 a 20, cultura generale; - da 1 a 10, conoscenze tecniche relative al settore tecnico-professionale. I risultati della selezione e l'inizio dell'attività corsuale saranno pubblicati sul sito web dell'Ente attuatore www.infogio.org.
- 8. Graduatoria finale:** A conclusione del processo di selezione saranno redatte due graduatorie, suddivise tra uomini e donne, in ordine decrescente di punteggio (ottenuto dalla somma della valutazione del processo di valutazione), e saranno ammessi a partecipare al corso i primi 10 candidati presenti in ogni graduatoria, ai quali sarà comunicato per iscritto la propria inclusione nel percorso formativo ed a cui sarà richiesto di comunicare, per iscritto, la propria accettazione. Il 50% dei posti sarà riservato alla partecipazione delle donne, nel rispetto del principio di pari opportunità e, nel caso le candidature non fossero sufficienti o ritenute idonee alla partecipazione alle attività formative, si potrà far scorrere la graduatoria integrando l'aula con candidati di sesso maschile e viceversa. Saranno ammessi a partecipare al corso, inoltre, n. 02 uditori.
- 9. Ammissione agli esami finali:** Verranno ammessi alle prove finali gli allievi che avranno frequentato almeno l'80% delle ore previste dal corso. Al superamento degli esami finali, agli allievi risultati idonei, verrà rilasciato dalla Regione Campania la certificazione dei risultati conseguiti, ai sensi dell'art.5 del Reg. 9/2010 della L.R.N.14/2010. Per ulteriori informazioni rivolgersi alla segreteria dell'Ente -In.Fo.Gio' Via Mercalli, 1 - Caivano Napoli Tel 0818317510 info@infogio.org -

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

Dott. Senofonte Demitry