

L'Agenzia Formativa **FISMFORMAZIONE SOC. COOP. AR.L.** (n. cod. accr. OF OF0056) capofila di A.T.S con **Università degli Studi di Siena, Istituto ISIS Val di Cornia, Casadei & Cline Soc. Sempl. Agricola, Agroittica Toscana Soc. Agricola srl e Soc. Agr. Petra srl** in attuazione dell'Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per percorsi formativi nella filiera Agribusiness, approvato con D.D. 15358 dell'11/07/2023, a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D. n. 5184 del 07/03/2024, del progetto acronimo **V.I.A.** titolo **Verificare gli Impianti Agroindustriali** (codice progetto 313028) organizza il

## **CORSO DI QUALIFICA – LIVELLO IV EQF** **“Tecnico della pianificazione e manutenzione degli impianti agroindustriali (124)” del RRFP** **Matricola 2024LM0420**

*Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato dalla Regione Toscana con risorse a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027 e inserito nell'ambito di Giovanisi ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.*

<b>DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:</b>	Il soggetto in uscita acquisirà le competenze necessarie per curare la pianificazione e seguire la manutenzione degli impianti agroindustriali e in particolare di quelli legati alla produzione vitivinicola; controllare e valutare l'andamento dei dati sullo stato di funzionamento delle macchine e degli impianti e sulla qualità del prodotto finito; verificare l'efficienza degli interventi adottando gli opportuni provvedimenti.
<b>COMPETENZE PROFESSIONALI:</b>	È prevista l'acquisizione da parte dei partecipanti di tutte le Unità di Competenze della figura professionale <b>“Tecnico della pianificazione e manutenzione degli impianti agroindustriali (124)”</b> , livello IV EQF del RRFP.  I partecipanti sono in grado di: a) Controllare i cicli di produzione ed i processi produttivi nel rispetto delle specifiche di prodotto definite e delle caratteristiche delle macchine e delle attrezzature a disposizione; b) Gestire i rapporti con il personale interno dell'impianto e con i fornitori esterni curando la condivisione degli obiettivi, la chiarezza dei ruoli, il rispetto dei protocolli, delle procedure e degli impegni assunti; c) Gestire le macchine e le tecnologie produttive conoscendo le condizioni di esercizio, le caratteristiche delle stesse e gli obiettivi produttivi dell'azienda; COMPETENZE DIGITALI per rispondere al perseguimento dello sviluppo delle competenze digitali nelle imprese e delle tecnologie avanzate in ambito della produzione agroindustriale; COMPETENZE GREEN: Industria alimentare e sostenibilità, in linea con il concetto di economia sostenibile e rispetto del principio DNSH “do no significant harm” (non arrecare un danno significativo all'ambiente);
<b>SBOCCHI OCCUPAZIONALI:</b>	Il corso ha l'obiettivo di dare un'opportunità reale di crescita formativa finalizzata all'inserimento nel mondo del lavoro. Nello specifico, il corso andrà a formare risorse in grado di inserirsi nel ciclo produttivo delle aziende agroindustriali e nello specifico nel settore vitivinicolo e che saranno in grado di monitorare il funzionamento degli impianti, delle macchine e il prodotto finito. Sarà posta particolare attenzione alle nuove tecnologie impiegate nel settore sia dal punto di vista hardware che software, dall'industria 4.0 ai droni per il monitoraggio delle colture.
<b>STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:</b>	Il corso prevede n° 600 ore totali, di cui n° 254 ore di aula, n° 116 ore di laboratorio n° 30 ore di orientamento collettivo/individuale (22 collettivo e 8 individuali per partecipante) e n°200 ore di stage in aziende del settore. Le unità formative previste sono le seguenti: - Elementi di igiene degli alimenti (12 ore) - Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (12 ore) - Controllo dei cicli produttivi e processi di lavorazione (124 ore) - Gestione dei rapporti interni ed esterni (50 ore) - I principali applicativi informatici per la comunicazione (42 ore) - Gestione delle macchine e delle tecnologie produttive (130 ore) - STAGE (200 ore)  Le lezioni si svolgeranno in orario 9:00-13:00 e/o 14:00-16:00 dal lunedì al venerdì.

	La percentuale di frequenza obbligatoria è del 70% del monte ore complessivo e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage. È previsto un rimborso spese relativo al vitto e ad alcune trasferte didattiche.
<b>NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:</b>	15 di cui donne 8, in percentuale 50%, di cui stranieri 5, in percentuale 30%.
<b>REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:</b>	<p>Possesso di una qualificazione professionale di livello 3 EQF o titolo di studio di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nella attività professionale di riferimento. I destinatari sono cittadini/i:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inattive/i, inoccupate/i, disoccupate/i;</li> <li>- Residenti o domiciliate/i in un comune della Regione Toscana;</li> <li>- Oltre i 18 anni di età;</li> </ul> <p>In caso di partecipanti stranieri è richiesto un livello minimo di conoscenza della lingua italiana che consenta la comprensione di frasi ed espressioni di uso frequente in ambiti correnti in corrispondenza del livello B1 del Quadro Comune di Riferimento Europeo (ai sensi della DGR n. 988 paragrafo B.1.2.1, qualora il cittadino straniero non possa esibire alcuna attestazione/certificazione linguistica, l'O.F. ha il compito di effettuare una prova scritta ed un colloquio) e il possesso del permesso di soggiorno in corso di validità.</p>
<b>PERIODO DI SVOLGIMENTO:</b>	Da novembre 2024 a maggio 2025
<b>SEDE DI SVOLGIMENTO:</b>	<p>Sede lezioni: Polo Universitario Grossetano – S. da Ginori n. 43 Grosseto</p> <p>Sedi Visite didattiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Casadei e Cline Società Soc. Semplice Agricola – Località San Rocco Suvereto</li> <li>- Società Agricola Petra srl - Località San Lorenzo Alto, 131 Suvereto</li> <li>- Agroittica Toscana - Largo Caduti sul Lavoro 21 Piombino</li> <li>- Cantina del Morellino di Scansano - Strada comunale del Saragiolo Scansano</li> </ul> <p>Sedi di stage:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agroittica Toscana - Largo Caduti sul Lavoro 21 Piombino</li> <li>- Fattoria Montepescini – Str. Provinciale di Fontazzi 6 Casciano di Murlo</li> <li>- La Selva società Bioagricola – Strada Provinciale 82 Osa Albinia-Orbetello</li> <li>- Terradonnà di Annalisa Rossi – Loc. Notri 78 Suvereto</li> <li>- Cantiere Marine Sports srl – Via dell'Artigianato 122 Follonica</li> <li>- Caseificio Sociale Manciano – Loc. Piano di Cirignano Manciano</li> <li>- Cantina del Morellino di Scansano - Strada comunale del Saragiolo Scansano</li> <li>- Società agricola Petra - Località San Lorenzo Alto, 131 Suvereto</li> <li>- Cantina Giomi Zannoni – Via Aurelia Nord 64 Venturina Terme</li> <li>- Vignaenaoli – Str. Dell'Enaoli 16 Loc. Rispecchia</li> </ul>
<b>PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:</b>	<p>Sono previste 2 prove tecnico-pratiche (1 elaborato tecnico e 1 simulazione) e una prova orale a presidio delle ADA che compongono la figura professionale n. 124:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Controllo dei cicli produttivi e processi di lavorazione UC 1047</li> <li>b) Gestione dei rapporti interni ed esterni UC 1049</li> <li>c) Gestione delle macchine e delle tecnologie produttive UC 1048</li> </ol>
<b>CERTIFICAZIONE FINALE:</b>	<p>Al termine del Percorso finalizzato al rilascio della qualifica di <b>“Tecnico della pianificazione e manutenzione degli impianti agroindustriali (124)”</b> è previsto un esame finale. L'ammissione all'esame finale è subordinata alla frequenza minima obbligatoria per almeno il 70% del monte ore complessivo e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage (come previsto dal paragrafo A15 della DGR 610/2023 e ss.mm.ii) e all'ottenimento di un punteggio medio almeno sufficiente (60/100) nelle verifiche intermedie.</p> <p>A coloro che non dovessero superare l'esame verrà rilasciata una dichiarazione delle UF superate.</p>
<b>RICONOSCIMENTO CREDITI:</b>	Ai sensi della DGR 988/2019 e ss.mm.ii. Paragrafo B1.3
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	Le domande di iscrizione e i relativi allegati, scaricabili dalla pagina web dedicata al corso collegandosi al sito: <a href="http://www.fismformazione.it">www.fismformazione.it</a> oppure chiedendone l'invio scrivendo al seguente indirizzo email: <a href="mailto:formazione@fismservizi.net">formazione@fismservizi.net</a> , dovranno pervenire al seguente indirizzo e-mail: <a href="mailto:formazione@fismservizi.net">formazione@fismservizi.net</a> .
<b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Domanda di iscrizione</li> <li>- Documento di identità</li> <li>- Curriculum vitae datato e firmato</li> <li>- Eventuale permesso di soggiorno per gli stranieri</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Per i cittadini stranieri è richiesta la conoscenza della lingua italiana di livello B1 o superiore, dimostrabile con la produzione di idonee certificazioni o con il superamento di un test ed un colloquio.</li> <li>- Certificato del centro per l'impiego che attesti lo stato di disoccupazione</li> </ul>
<b>Scadenza delle iscrizioni</b>	18 novembre 2024
<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>	<p>Qualora il numero di domande ammissibili superi di oltre il 20% quello dei posti previsti, il beneficiario avvia le prove di selezione secondo i criteri previsti dall'avviso: - Test di cultura generale volto a verificare le competenze di base tecnico scientifiche e le competenze linguistiche (20%) - Colloquio di verifica della motivazione, teso a comprendere le reali motivazioni e le concrete possibilità di frequenza del corso e di analisi delle prove scritte (70%) - Valutazione del curriculum vitae (10%).</p> <p>Per le suddette selezioni si prevede una procedura di dettaglio definita al momento della scadenza delle iscrizioni e nel caso il numero di iscritti superi di gran lunga il numero massimo dei destinatari del progetto, i soggetti attuatori potrebbero prevedere una sorta di sbarramento per l'accesso ai colloqui motivazionali; tale procedura sarà comunicata agli interessati per trasparenza, con l'attribuzione di punteggi obiettivi predefiniti per ogni momento componente la prova di selezione. Stilata la graduatoria di merito, la Commissione procede alla attribuzione delle riserve del 50% dei posti a donne e del 30% a stranieri, che verranno scelti solo fra coloro che hanno superato la selezione e sono risultati idonei alla partecipazione al Corso.</p>
<b>Informazioni:</b>	c/o Agenzia formativa: FISMFORMAZIONE SOC. COOP. AR.L. Viale E. De Amicis n. 185 (FI) Tel.: 055.0880943 - 338.5750801 - e-mail: formazione@fismservizi.net
<b>Referente:</b>	Riccardo Ceccherini