

L'Agenzia Formativa FORMAIMPRESA SURL (n. cod. accr. OF 0230) capofila di A.T.S con CONFAGRICOLTURA AREZZO SERVIZI SRL, ATHENA SRL, CESCOT AREZZO SRL, SAPORI DELLA VALDICHIANA SRL, AZ. AGRICOLA F.LLI RUBECHI BRUNO E FERNANDO SS SOCIETA' AGRICOLA, 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 AGRI TUSCANY titolo AGRI TUSCANY – Percorso formativo per "Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi" (codice progetto 317556) organizza il seguente percorso formativo (M. 2025LM0054):

**"Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti e delle carni"**  
(Figura Professionale n. 35 del RRFP)

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>                    | La figura che si andrà a formare è quella di "Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti e delle carni" (Figura n. 35 del RRFP).<br>Le unità formative saranno le seguenti: Normativa e tecnica commerciale (56 ore); Sicurezza, igiene degli alimenti e HACCP (32 ore); Gestione del punto vendita (52 ore); Comunicazione e tecniche di vendita (28 ore); Tecniche di marketing e visual merchandising (32 ore); Merceologia degli alimenti (40 ore); Merceologia e preparazione di salumi e formaggi (36 ore); Tecniche di preparazione e lavorazione delle carni (96 ore); Tecniche di confezionamento dei prodotti (24 ore); Gestione del magazzino e delle merci (40 ore); Metodi e tecniche di controllo qualità (24 ore); Igiene e manutenzione di locali e attrezzature (40 ore); Lingua inglese per il commercio (20 ore). |
| <b>COMPETENZE PROFESSIONALI:</b>                     | I partecipanti saranno in grado di preparare le materie prime, le attrezzature e i macchinari per la lavorazione dei prodotti alimentari freschi (UC 409); contribuire alla gestione degli ordini e al ricevimento, controllo e stoccaggio degli approvvigionamenti rispettando la normativa prevista in materia di igiene e qualità (UC 410); provvedere all'allestimento e al rifornimento del bancone (UC 411); soddisfare le esigenze del cliente (UC 412); effettuare la sistemazione, manutenzione e pulizia delle attrezzature nel rispetto delle normative igienico sanitarie (UC 413).                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>SBOCCHI OCCUPAZIONALI:</b>                        | Agri Tuscany risponde all'obiettivo di formare allievi aumentandone le possibilità occupazionali in un settore, come quello della macelleria, con un elevato e dichiarato fabbisogno di professionalità specializzata. Il corso ha l'obiettivo di dare ai partecipanti un'opportunità reale di crescita formativa finalizzata all'inserimento nel mondo del lavoro. La finalità è quella di formare addetti nel settore macelleria che potranno trovare sbocchi occupazionali sia in aziende di commercializzazione e trasformazione che in attività di settore al commercio.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:</b> | Il corso prevede n° 900 ore totali, di cui n°160 lezioni teoriche, n°360 lezioni pratico/laboratoriali, n°22 ore di orientamento collettivo / n°8 ore di orientamento individuale e n° 350 ore di stage in aziende del settore.<br>Le lezioni si svolgeranno in orario 9:00/13:00 e 14.45/17.45 dal lunedì al venerdì.<br>La percentuale di frequenza obbligatoria è 70% del monte ore complessivo e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50 % delle ore di stage.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:</b>                   | 15 fino a un massimo di 18                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:</b>           | Essere disoccupati e/o inattivi, avere età anagrafica ≥ 18 anni oppure essere in possesso di qualifica triennale di Istruzione e Formazione Professionale (3 EQF). Per gli allievi stranieri: conoscenza della lingua italiana (almeno livello A2 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>PERIODO DI SVOLGIMENTO:</b>                       | aprile 2025 / gennaio 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SEDE DI SVOLGIMENTO:</b>                             | Via Newton 34/36/40, 52100 Arezzo ( sede di svolgimento del corso)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:</b>          | Sono previste Prove intermedie e Finali. le Prove intermedie verranno svolte al termine di ciascun modulo formativo per valutare il livello raggiunto per ogni singola UF, mentre le prove finali si svolgeranno al termine del percorso per valutare le Ada/UC nella loro interezza. Le prove finali saranno strutturate attraverso prove tecnico pratiche di simulazione e attraverso un colloquio individuale. L'ammissione all'esame finale è subordinata alla frequenza minima obbligatoria e all'ottenimento di un punteggio medio almeno sufficiente (60/100) nelle verifiche intermedie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>CERTIFICAZIONE FINALE:</b>                           | Qualifica Professionale livello 3 EQF per Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti e delle carni - Figura n. 35 del Repertorio Regionale delle Figure Professionali. A coloro che non dovessero superare completamene l'esame verrà rilasciata una Certificazione delle competenze per le ADA/UC superate, mentre a chi dovesse abbandonare il corso prima dell'esame finale sarà rilasciata una Dichiarazione degli apprendimenti per le UF svolte e superate durante il percorso.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>RICONOSCIMENTO CREDITI:</b>                          | Il riconoscimento crediti avverrà su richiesta del partecipante secondo le modalità stabilite dalla DGR 988/2019 e ss.mm.ii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>MODALITA' DI ISCRIZIONE</b>                          | Le iscrizioni saranno raccolte attraverso una specifica domanda di iscrizione regionale, reperibile presso l'Agenzia Formativa. Nel caso di soggetti stranieri sarà accertato il livello di italiano a seguito della delibera 1508 del 09/12/2024. Modalità di presentazione della domanda: a mano presso gli uffici e gli orari sottoindicati (vedi informazioni), per raccomandata A/R all'indirizzo Formaimpresa Srl (ufficio formazione), via XXV Aprile 12, 52100 Arezzo, via email all'indirizzo <a href="mailto:formazione@confcommerciofiar.it">formazione@confcommerciofiar.it</a> . Il soggetto che invii la domanda per posta è responsabile del suo arrivo o meno presso l'ufficio competente entro la scadenza prevista. L'Agenzia non si assume la responsabilità per eventuali ritardi o disguidi del servizio postale. Non fa fede il timbro postale né di spedizione né di arrivo. |
| <b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b> | Documento di identità in corso di validità, codice fiscale, curriculum vitae, attestazione dello stato di disoccupazione/inattività rilasciata da ARTI. Per cittadini stranieri: copia del permesso di soggiorno (cittadini extra comunitari) e certificazione della conoscenza della lingua italiana A2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Scadenza delle iscrizioni</b>                        | Martedì <b>20 maggio 2025</b> alle ore 17.00 (a seguito di nuova apertura delle iscrizioni per reperimento ulteriori n.6 allievi, il percorso è stato avviato il 28 aprile 2025 con n.12partecipanti)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Modalità di selezione degli iscritti</b>             | In caso il numero degli idonei sia superiore a 6, il giorno giovedì 22/05/2025 alle ore 8:30 presso Formaimpresa srl Arezzo Via XXV Aprile 6/12 – 52100 Arezzo verrà effettuata una selezione, che consisterà in:<br>A) Prova scritta con questionario a risposta multipla sulle conoscenze tecniche di base, propedeutiche alla proficua partecipazione alle attività didattiche – 40%<br>B) Valutazione del CV (esperienze formative e/o lavorative relative agli ultimo10 anni attinenti il settore) – 20%<br>C) Colloquio orale volto a verificare le competenze espressivo/relazionali, la motivazione e la reale possibilità di partecipare al corso. – 40 %                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Informazioni:</b>                                    | FORMAIMPRESA –Via XXV Aprile 12, 52100 Arezzo, tel. 0575 350755, e-mail <a href="mailto:formazione@confcommerciofiar.it">formazione@confcommerciofiar.it</a> ; dalle 8.30 alle 13.00 e dalle 14.45 alle 17.45 dal lunedì al giovedì e dalle 8.30 alle 13.00 il venerdì.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Referente:</b>                                       | Il responsabile del corso Stefano Orlandi è reperibile presso Formaimpresa srl Via XXV Aprile 12, 52100 Arezzo al n° 0575/350755.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |