



Finanziato dal P.O.R. Programma Operativo Regionale FSE (Fondo Sociale Europeo) Umbria 2014-2020"

Ob. Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione Asse 1 "Occupazione" – Priorità di investimento 8.1 R.A. 8.5 e 8.2 R.A. 8.1

RETTIFICA AVVISO PUBBLICO

Reclutamento allievi per il percorso formativo integrato ADDETTO QUALIFICATO ALLA LAVORAZIONE DELLE CARNI (MACELLAIO)

cod. provvisorio **FSE1420-20-1-81-130-58FBBB8B**

Soggetto accreditato presso la Regione Umbria che realizza l'intervento:
INNOVAZIONE TERZIARIO SCARL- IMPRESA SOCIALE

Questo avviso è pubblicato anche su www.arpalumbria.it

Il presente avviso rettifica e sostituisce integralmente il precedente vidimato da ARPAL Umbria con prot. n. 26031 del 07/04/2021

Descrizione profilo professionale

L'addetto qualificato alla lavorazione delle carni opera generalmente con contratto di lavoro dipendente sia presso stabilimenti produttivi che presso esercizi commerciali di qualsivoglia dimensione e svolge attività differenti in funzione del settore di produzione e lavorazione delle carni:

- In strutture commerciali di piccole dimensioni (macellerie tradizionali al dettaglio, norcinerie), garantisce la preparazione dei tagli di carne per la vendita diretta occupandosi dei contatti con il pubblico, effettua le lavorazioni di pezzi interi e la miscelazione di impasti per insaccati, realizza i trattamenti per l'aromatizzazione e stagionatura dei prodotti sulla base di ricette/disciplinari e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie e di quelle relative alla sicurezza. Svolge attività di ricevimento delle materie prime, di pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari nonché dello smaltimento degli scarti di lavorazione.
- In strutture commerciali di grandi dimensioni(GDO) i compiti sono più definiti e risultano di sua competenza solo quelle attività direttamente connesse con l'assistenza del cliente nel reparto carni con assegnazione di funzioni e attività maggiormente specializzate e qualificate come la

preparazione di elaborati gastronomici pronti per il consumo o la cottura, di cui cura anche la presentazione, e la composizione di impasti per insaccati. Svolge attività di ricevimento delle materie prime, di pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari nonché dello smaltimento degli scarti di lavorazione. Si relaziona direttamente con i colleghi, agendo sulla base dell'indicazione dei superiori e del capo reparto e di eventuali procedure di lavoro formalizzate di vendita nonché alcune attività accessorie fondamentali per il buon andamento del reparto come curare gli spazi espositivi all'interno del banco vendita e dello stesso reparto.

- Nelle industrie alimentari di trasformazione della carne suina (Prosciuttifici, salumifici etc.), nel processo lavorativo di trasformazione, svolge a livello esecutivo con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività, tutte le attività legate allo svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari relative alla lavorazione all'interno del processo di macellazione e trattamento delle carni suine. Svolge attività di pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari nonché dello smaltimento degli scarti di lavorazione.

Articolazione del percorso

Il percorso prevede una fase di formazione teorico/pratica della durata complessiva di n. 334 ore ed un tirocinio curricolare all'interno di un'impresa della durata di 480 ore (4 mesi) per un impegno non superiore alle 8 ore giornaliere e 120 ore mensili,

Per impegni giornalieri di formazione teorica superiori alle 6 ore verrà riconosciuto il rimborso delle spese di vitto.

L'attività di formazione teorica è strutturata nelle seguenti Unità Formative Capitalizzabili:

Titolo Segmento/UFC	Durata (ore)
Presentazione e costituzione del gruppo classe	2
L'attività professionale di addetto qualificato alla lavorazione delle carni	15
L'esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	10
La sicurezza sul luogo di lavoro	10
Il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – addetto qualificato alla lavorazione carni	15
Tagli e trattamenti dei prodotti carni destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni	76
La produzione di insaccati	50
La produzione di pezzi interi di salumeria	43
Le preparazioni gastronomiche a base di carne per il banco e il consumo	42
La gestione del banco dei prodotti alimentari – macelleria, salumeria	22
L'attività di vendita dei prodotti carni	20
La qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero	9
Gruppo, posizione e ruolo, clima organizzativo	20

Sede di svolgimento:

La formazione teorica si svolgerà secondo le disposizioni regionali e nazionali anti-covid in modalità FAD sincrona ovvero, nel caso in cui la situazione epidemiologica lo consenta presso la sede di INNOVAZIONE TERZIARIO SCARL-IMPRESA SOCIALE, VIA FONTIVEGGE 55 PERUGIA

Modalità di svolgimento

Il percorso formativo integrato inizierà presumibilmente entro GIUGNO 2021; **sarà interamente gratuito**; alle/agli allieve/i **verrà riconosciuta una indennità mensile relativa alla fase di tirocinio pari ad € 600,00 se svolti nell'ambito del territorio regionale, € 800,00 se svolti nell'ambito del territorio extraregionale.**

L'importo dell'indennità è soggetto alle ritenute previste dalla normativa vigente in materia.

L'indennità di tirocinio non si configura come retribuzione da lavoro di qualsiasi natura, non instaurandosi un rapporto di lavoro né con Arpal Umbria né con la struttura ospitante.

La frequenza è obbligatoria ed ogni allievo per accedere al tirocinio dovrà aver frequentato almeno il 75 % delle ore di formazione teorica, e per essere ammesso all'esame finale dovrà aver frequentato almeno il 75 % sia delle ore di formazione teorica sia di quelle del tirocinio.

Al termine del percorso a coloro che avranno superato l'esame finale sarà rilasciata la seguente attestazione:

- **certificato di qualificazione professionale** ai sensi del sistema CERTUM di cui alla DGR n. 834/2016 e s.m.i.;: **ADDETTO QUALIFICATO ALLA LAVORAZIONE DELLE CARNI**

Partecipanti e requisiti per l'ammissione

Il corso è riservato a **n. 12 allievi dell'uno e dell'altro sesso**;

disoccupati/inoccupati, giovani e adulti, iscritti ai Centri per l'impiego della regione Umbria, che abbiano compiuto 18 anni o, comunque, assolto al diritto/dovere all'istruzione e formazione

gli aspiranti allieve/i devono essere in possesso dei seguenti ulteriori requisiti:

- titolo di studio: **NESSUN TITOLO DI STUDIO SPECIFICO**

- per i cittadini/e extracomunitari/e documentazione comprovante il rispetto delle normative vigenti in materia di soggiorno in Italia

n.3 posti saranno riservati a donne

I citati requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del presente avviso, cioè al 20/05/2021.

Modalità di compilazione e di presentazione della domanda

La domanda di iscrizione **va debitamente sottoscritta** e redatta in carta semplice ai sensi del DPR n. 445/2000 ed accompagnata da fotocopia chiara e leggibile di un documento di riconoscimento in corso di validità.

In essa il candidato dovrà dichiarare:

-generalità (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale);

-indirizzo di residenza e domicilio

-recapito telefonico;

-indirizzo di posta elettronica/PEC

-cittadinanza;

-ove occorra permesso di soggiorno e data di scadenza;

-titolo di studio (indicare anche data del conseguimento ed Istituto/Università);

- stato di disoccupazione /inoccupazione (iscrizione ad uno dei Centri per l'Impiego della Regione Umbria- ai sensi del D.lgs n.150/2015 e successive modifiche);
- eventuali riserve
- autorizzazione, a favore del Soggetto attuatore e della Regione Umbria a trattare i dati riportati nella domanda per l'adempimento degli obblighi di legge, per i fini propri dell'attività formativa, per comunicazioni a soggetti esterni (professionisti, aziende, società, enti) ai fini di possibili assunzioni e/o della creazione di banche dati, dell'art. 13 REG (UE) 2016/679°

Inoltre ai sensi dell'art. 3 del DPR n. 445/2000, "(...) i cittadini di stati non appartenenti all'Unione regolarmente soggiornanti in Italia, possono utilizzare le dichiarazioni sostitutive di cui agli articoli 46 e 47 limitatamente agli stati aderenti, alle qualità personali e ai fatti certificabili o attestabili da parte di soggetti pubblici italiani, fatte salve le speciali disposizioni contenute nelle leggi e nei regolamenti concernenti la disciplina dell'immigrazione e la condizione dello straniero. (...)

Riguardo ai titoli di studio conseguiti all'estero, si dovrà produrre copia della documentazione originale con relativa dichiarazione di valore, traduzione giurata ed equiparazione
Alla domanda possono essere allegati un curriculum studi e attività lavorative svolte, nonché altra documentazione utile ai fini dell'ammissione al corso.

I modelli per la stesura della domanda sono disponibili presso:

INNOVAZIONE TERZIARIO SCARL-IMPRESA SOCIALE Tel. 075518491 o scaricabili dal sito www.innovazioneterziario.it

Il termine di scadenza del presente avviso pubblico è fissato per il giorno 20/05/2021 ore 18.00

La domanda, unitamente alla documentazione allegata, dovrà essere presentata a INNOVAZIONE TERZIARIO SCARL-IMPRESA SOCIALE entro e non oltre le ore 18.00 del giorno 20/05/2021 con le seguenti modalità:

- a mano
- a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno. La domanda si considera prodotta in tempo utile qualora spedita entro il termine perentorio sopra indicato a pena di esclusione; a tal fine farà fede la data e il timbro apposti dall'ufficio postale, avendo cura che risulti anche l'ora di spedizione.
- a mezzo Pec- posta elettronica certificata all'indirizzo innovazioneterziario@pec.it. Per garantire la piena leggibilità i documenti devono essere in formato PDF

Il Soggetto attuatore non assume alcuna responsabilità per la dispersione di comunicazioni causata da inesatta indicazione del recapito oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento di indirizzo, o per eventuali disguidi o ritardi postali/telegrafici o imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o di forza maggiore.

Modalità di selezione dei candidati

L'ammissibilità dei candidati è a cura del Soggetto attuatore, che procederà alla verifica del possesso individuale dei requisiti formali richiesti. I candidati non ammessi alla selezione saranno avvisati a mezzo telegramma o raccomandata con ricevuta di ritorno, tramite PEC

La selezione degli allievi è a cura di un'apposita commissione nominata da ARPAL Regione

Umbria secondo la normativa vigente e si svolgerà ai sensi di quanto disposto con DD n. 222 del 2/3/21 ARPAL Umbria (pubblicata sul portale ARPAL Umbria) da remoto nel rispetto delle disposizioni nazionali e regionali anti-covid a mezzo utilizzo piattaforma **Microsoft Teams**

L'ammissione al percorso formativo integrato sarà subordinata al superamento di :

-prova scritta costituita da un test a risposta multipla per accertare conoscenze alfabetiche funzionali della lingua italiana alla quale potrà essere assegnato un punteggio massimo di 40/100 pt

-un colloquio attitudinale e motivazionale individuale al quale potrà essere assegnato un punteggio massimo 60/100 pt.

Potranno essere ammessi al colloquio un numero di candidati non superiore al triplo dei destinatari previsti nei singoli progetti e utilmente collocati nella graduatoria formulata in esito alla prova scritta.

La data, l'ora e la modalità di svolgimento delle prove saranno comunicate a cura del Soggetto attuatore almeno **15 giorni** prima agli/alle interessati/e sul sito **www.innovazioneterziario.it**

TALE PUBBLICAZIONE HA VALORE DI NOTIFICA A TUTTI GLI EFFETTI, SENZA ULTERIORE OBBLIGO DI COMUNICAZIONE

I candidati dovranno presentarsi alle prove muniti di idoneo e valido documento di riconoscimento e la mancata o ritardata presentazione nelle modalità e nell'ora stabiliti sarà causa di esclusione dalla selezione.

L'elenco degli ammessi al percorso sarà pubblicato nel sito web del Soggetto attuatore **www.innovazioneterziario.it** senza ulteriore obbligo di comunicazione e sarà pertanto cura dei candidati informarsi sull'esito.

La suddetta pubblicazione ha pertanto valore di notifica a tutti gli effetti

Il presente Avviso pubblico è stato redatto ai sensi della legge n. 125 del 10/4/91 "Azioni positive per la realizzazione della parità uomo-donna nel lavoro".

Il progetto **ADDETTO QUALIFICATO ALLA LAVORAZIONE DELLE CARNI (MACELLAIO)** è stato approvato con D.D. 67 DEL 22/01/2021- ARPAL Regione Umbria .

Si prende visione dell'informativa sul trattamento dei dati personali di seguito riportata e redatta ai sensi dell'art. 13 REG (UE) 2016/679.

Perugia 20/04/2021

Arpal Umbria
Il Dirigente del Servizio
Offerta Integrata delle misure di
apprendimento
Dr. Adriano Bei

Soggetto attuatore
Il Legale Rappresentante