

in



BANDO DI SELEZIONE PER LA PUBBLICIZZAZIONE E L'ISCRIZIONE A CORSI DI FORMAZIONE FINANZIATA DALLA REGIONE MARCHE

Documento redatto nel rispetto degli obblighi di accessibilità

Corso IFTS: Tecnico di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica (esperto delle filiere agroalimentari).

Scadenza domande di iscrizione: **22/03/2026**

Codice SIFORM2: 1114561

Finanziato da Regione Marche con DDS n. 182/FOAC del 23/02/2026 P.R. Marche FSE + 2021/2027, Asse Occupazione OS. 4.a – Avviso pubblico biennale approvato con DDS n. 730/FOAC del 23/07/2025. Anno formativo 2026/2027.

FIGURA PROFESSIONALE E SBOCCHI OCCUPAZIONALI

L'intervento formativo ha la finalità di formare una figura professionale capace di monitorare i cicli produttivi, di trasformazione e di conservazione dei prodotti agroalimentari, contribuendo all'implementazione dei sistemi di gestione della qualità. L'esperto potrà operare in aziende strutturate, fornire consulenza specialistica o avviare un'attività imprenditoriale nel settore enogastronomico.

DESTINATARI E REQUISITI

Il corso è completamente gratuito ed è rivolto a **n. 15 allievi**.

Requisiti generali: Giovani maggiorenni o adulti, disoccupati, inoccupati o occupati, residenti o domiciliati nella Regione Marche.

Titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria di secondo grado o diploma tecnico professionale (IeFP).

Accesso per competenze: Possono accedere anche soggetti con solo titolo del primo ciclo (licenza media) previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi.

Apprendistato di 1° livello: Per i giovani fino a 25 anni è prevista la possibilità di assunzione con contratto di apprendistato (minimo 6 mesi, massimo 1 anno) in caso di aziende disponibili all'assunzione e previo superamento di un colloquio. In questo caso i partecipanti assumeranno la

in



veste di studenti-lavoratori e sarà stipulato un protocollo d'intesa con l'azienda e un piano formativo individuale con 400 ore d'aula e 400 ore in azienda. Per gli allievi che non potranno accedere all'apprendistato di 1 livello sarà attivato uno stage di 320 ore presso aziende ospitanti.

STRUTTURA PROGETTUALE

Il corso avrà **una durata di 800 ore (escluse le 8 ore di esame), di cui 320 ore di stage in azienda e n. 480 in aula.**

In caso di apprendistato di 1 livello le ore d'aula saranno 400 e le ore in azienda saranno 400.

I moduli formativi d'aula sono i seguenti.

Elenco Moduli Formativi:

- Orientamento professionale e bilancio delle Competenze
- Inglese tecnico
- Elementi di microbiologia e chimica degli alimenti
- Produzioni tipiche marchigiane e normativa di settore
- Certificazioni per la qualità e sicurezza alimentare
- HACCP e normativa igienico-sanitaria
- Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- Strategie innovative di Digital Marketing
- Promozione del territorio e valorizzazione prodotti tipici
- Comunicazione efficace e Leadership
- Gestione approvvigionamenti e supply chain
- Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti
- Scelta e trasformazione delle materie prime
- Laboratori di tipicità
- Contenuti digitali innovativi
- Matematica e metodi statistici per l'analisi dei dati

in



SEDE E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Il corso si svolgerà a San Benedetto del Tronto (AP), presso l'**Istituto d'Istruzione Superiore (IIS) "F. Buscemi", Piazza Mons. Sciocchetti n. 6.** <https://www.alberghierosbt.edu.it/>

L'avvio è previsto nel mese di **Aprile 2026**.

La partecipazione al corso è gratuita. Il corso è coprogettato e realizzato da:

- Lian srl (Capofila)
- Istituto d'Istruzione Superiore (IIS) "F. Buscemi"
- Università degli studi di Camerino (UNICAM)
- Orsini Gino – Damiani Filippo S.R.L
- CIA Ascoli Piceno -Fermo- Macerata
- Consorzio tutela e valorizzazione oliva ascolana del piceno DOP

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di iscrizione va redatta secondo l'apposita scheda con allegati copia di un documento di identità e il proprio curriculum vitae firmato in originale e contenente l'autorizzazione al trattamento dei dati personali.

documentazione completa deve essere spedita tramite:

- **Raccomandata A/R:** LIAN srl – Via 3 Ottobre n. 23 – 63100 Ascoli Piceno. **entro il giorno 22/03/2026 (farà fede il timbro postale)**
- **Consegna a mano:** Presso gli uffici di LIAN srl - Via 3 Ottobre n. 23 – 63100 Ascoli Piceno
- **PEC:** lian@pec.it
- **Email:** formazione@lianconsul.it (Oggetto mail : iscrizione corso IFTS iscrizione corso IFTS denominato Tecnico di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzione tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica (esperto delle filiere agroalimentari).

La scheda di iscrizione e il bando del corso sono reperibili: nei siti internet dei Soggetti Proponenti e presso la sede di LIAN srl – Via 3 Ottobre n. 23 – 63100 Ascoli Piceno). <http://www.lianconsul.it>

MODALITÀ DI SELEZIONE PER L'AMMISSIONE

Nell caso in cui le domande di iscrizione idonee fossero superiori ai posti disponibili, si effettuerà

in



una selezione. La selezione avverrà mediante una prova scritta, rappresentata da un test a risposta multipla su argomenti di cultura generale, e un colloquio orale, sulle materie oggetto del corso e sulla motivazione alla partecipazione oltreché attraverso la valutazione di: attestazioni: percorso scolastico, esperienze formative e professionali pregresse.

Qualora dalla fase di selezione risultassero idonei e iscritti giovani dai 18 ai 25 anni la LIAN avvierà le procedure selettive presso le aziende che si sono rese disponibili all'assunzione e alla stipula del contratto di apprendistato di I livello

Data selezione: Giovedì 26/03/2026 alle ore 15.00.

Sede: IIS "F. Buscemi", Piazza Mons. Sciocchetti n. 6 San Benedetto del Tronto (AP).

La mancata presentazione nel giorno, nel luogo e all'ora previsti comporta l'esclusione dalla selezione e quindi dalla possibilità di frequentare il corso.

TITOLO RILASCIATO

Al termine del percorso, coloro che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore previsto, potranno essere ammessi all'esame finale. Gli apprendisti dovranno aver frequentato sia il 75% delle ore d'aula sia il 75% della formazione in azienda. Il superamento dell'esame permetterà l'acquisizione di un Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore di "Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomia"; tale specializzazione è referenziata al livello EQF n. 4.

In applicazione delle norme contenute nell'articolo 4 del decreto del Ministro dell'università e della ricerca 16 marzo 2007, l'**Università degli studi di Camerino (UNICAM)** ha stabilito di aderire al presente progetto formativo e di riconoscere n.7 CFU a coloro che supereranno l'esame finale e si iscriveranno al corso di laurea in **Biologia della Nutrizione**. <https://sbmv.unicam.it/corsi/biologia-della-nutrizione>

PER INFORMAZIONI

Ente: LIAN srl – Via 3 Ottobre n. 23 – 63100 Ascoli Piceno

Recapito telefonico: 0736 336328

Mail: formazione@lianconsul.it

in



Il presente bando viene pubblicato sui seguenti siti web e risponde ai requisiti di accessibilità:

Sito web: <http://www.lianconsul.it>

Sito web: <https://www.regione.marche.it/Regione-Utile/Lavoro-e-Formazione-Professionale>