



SONO APERTE LE ISCRIZIONI
AL CORSO DI FORMAZIONE
PROFESSIONALE PER

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

PERCORSO TRIENNALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IEFP)

**CORSO GRATUITO, FINANZIATO DALLA REGIONE MARCHE
AUTORIZZATO CON DGR 1716 DEL 24/11/25**

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

L'Operatore delle produzioni alimentari interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere attività relative alla trasformazione e produzione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari.

Il percorso formativo finalizzato al conseguimento di una qualifica professionale di III livello europeo (EQF) e consentirà ai giovani di assolvere il diritto-dovere all'istruzione e alla formazione; al termine dei tre anni i giovani avranno inoltre la possibilità di proseguire gli studi nell'ambito del sistema di Istruzione per il conseguimento di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di accedere a successivi e coerenti percorsi IeFP di IV anno per il conseguimento di un diploma professionale.

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Il percorso formativo ha durata triennale per un totale di 2970 ore (990 ore/anno) ed è articolato in:

- **Competenze di base**, secondo gli standard formativi - riferimento allegato i del decreto del Ministero della Pubblica Istruzione n. 139 del 22 agosto 2007
- **Competenze Tecnico Professionali** relative all'Accordo Stato regioni del 29 aprile 2010 e 27 luglio 2011.

Primo anno: simulazione di impresa di 400 ore al fine di apprendere e sviluppare le competenze professionali richieste nella gestione di un'impresa commerciale. Acquisire abilità specifiche nella lavorazione delle farine, nella preparazione della pasta, nella panificazione e nella pasticceria; gestire la conservazione e lo stoccaggio dei prodotti.

Secondo anno: alternanza scuola - lavoro di 400 ore in aziende del settore. Acquisire le competenze specifiche relative a vari ambiti: lavorazione del latte, produzione del vino, produzione dell'olio, produzione della pasta fresca, produzione del pane, nel rispetto delle regole igieniche e di sicurezza.

Terzo anno: alternanza scuola - lavoro o contratto di apprendistato di 400 ore. Integrare le competenze tecniche specifiche nel settore di riferimento aziendale con le competenze trasversali utili per entrare nel mondo del lavoro.

DESTINATARI E REQUISITI

Giovani in obbligo di istruzione/diritto-dovere che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado e che non abbiano ancora compiuto 16 anni alla data dell'avvio delle attività formative.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Codice Meccanografico scuola: PUCF00200C

- La domanda andrà effettuata entro e non oltre il 29/08/2026

DURATA E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

3 anni (2970 ore)

Le lezioni si svolgeranno per n° 5 ore giornaliere dal lunedì al sabato. La frequenza del corso è obbligatoria e non saranno ammessi all'esame coloro che supereranno il tetto massimo di assenze consentite che è pari al 25% delle 990 ore di durata annuale del corso.

Inizio lezioni: settembre 2026

SELEZIONI

Nel caso in cui le domande di iscrizione idonee siano superiori ai posti disponibili si effettuerà una prova di selezione.

TITOLO RILASCIATO

Il corso è completamente gratuito ed a conclusione del triennio, previa frequenza di almeno il 75% delle ore corso e il superamento dell'esame finale previsto, gli allievi otterranno l'attestato di **Qualifica IeF20 - OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI (III livello europeo)**.

Non possono essere ammessi all'esame finale coloro che abbiano superato il tetto massimo di assenze del 25% sul totale delle ore complessive.

PER INFORMAZIONI

CFP IL PELLICANO - Urbino - Tel. 0722320498 | 338 356 3076

✉ pellicano@enaiprimini.org ✉ sedeurbino@pec.enaiprimini.org

FONDAZIONE En.A.I.P. "S. Zavatta" - Rimini Tel. 0541367100

✉ info@enaiprimini.org

www.regione.marche.it

Urbino, 15/01/2026