



CATALOGO SPERIMENTALE DI FORMAZIONE MIRATA (Sezione 2: persone affette da disabilità)

Titolo corso di qualificazione: ADDETTO ALLA COLTIVAZIONE E TRASFORMAZIONE DI PIANTE AROMATICHE E OFFICINALI

Durata: 600 ore (480 ore aula e 120 ore di stage)

Attestazione: qualifica rilasciata dalla Regione Sardegna previo superamento di un esame

Sede corsuale: Sassari, Via De Martini n° 18 c/o Cospes

Posti disponibili: N° 13

Periodo di svolgimento: Aprile 2013 – maggio 2014

La partecipazione al corso e l'assegnazione del voucher del valore di € 7.692,00 per il finanziamento del corso¹ è **subordinata al superamento di una selezione a cura del Cospes e all'ammissione in graduatoria da parte della Regione Sardegna.** È possibile ottenere solo un voucher.

REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE AL CORSO E LA RICHIESTA DEL VOUCHER:

- Residenza in Sardegna
- Maggiore età
- Stato di disoccupato o inoccupato
- Disabilità attestata da certificazione medica
- Licenza media

DOCUMENTAZIONE NECESSARIA PER ISCRIVERSI E PRESENTARE DOMANDA DI VOUCHER

- Copia del documento d'identità in corso di validità e della tessera sanitaria
- Copia attestazione medica da cui si evince la tipologia di disabilità
- Curriculum vitae e professionale (*da compilare in base alla scheda dati che verrà consegnata*)

SELEZIONE DEI PARTECIPANTI

Ai fini dell'individuazione dei partecipanti si prevedono:

1. verifica del possesso dei requisiti minimi sulla base della documentazione presentata all'atto della candidatura: età, certificazione medica della disabilità, titolo di studio, stato di disoccupazione.
2. colloqui attitudinali e motivazionali individuali, che consentiranno di evidenziare: la predisposizione alle relazioni sociali e al lavoro in gruppo, la motivazione, le attitudini e l'effettiva disponibilità del candidato alla frequenza del percorso di qualifica, l'omogeneità rispetto agli altri potenziali membri del gruppo.

Il colloquio di selezione consisterà in una intervista strutturata e terrà conto dei seguenti elementi:

- Curriculum vitae e professionale
- Motivazioni, conoscenze, aspettative che hanno determinato l'intenzione di partecipare al corso;
- Affidabilità del candidato in termini di affettiva disponibilità alla frequenza;
- Conoscenza del profilo professionale;
- Livello di coerenza fra esperienza pregressa, attitudini, motivazioni, aspettative e il corso prescelto.

Alla fine della procedura di selezione verrà stilata la *graduatoria finale*, che sarà così elaborata:

- valutazione dei requisiti di ingresso: 30%
- esito del colloquio: 70%.

La graduatoria per l'ammissione al corso verrà pubblicata presso la sede di attuazione del corso e nel sito internet dell'ente di formazione.

A seguito del superamento della selezione il Cospes invierà alla Regione Sardegna la domanda di richiesta voucher dei 13 candidati considerati idonei. Il corso partirà previa verifica della documentazione da parte della Regione e comunicazione di autorizzazione all'avvio del corso.

Per informazione sui corsi e per assistenza nella compilazione della domanda di richiesta Voucher vi invitiamo a rivolgervi ai nostri uffici, dal Lun al Gio, dalle 10:00 alle 13:00 o per appuntamento.

COSPES salesiani Sardegna

Tel. +39 079 39 83 00 - Fax +39 079 30 27 429

Email: cospesassari@libero.it; msanna@cospes-sardegna.org

Via De Martini, 18 – San Giorgio Sassari

¹ Il voucher finanziato dalla Regione copre esclusivamente i costi del corso. Non sono previsti rimborsi spese per gli allievi.

DESCRIZIONE PERCORSO FORMATIVO

Descrizione della figura professionale

L'addetto alla coltivazione e trasformazione delle piante officinali e aromatiche è la figura che all'interno delle aziende che coltivano e trattano piante aromatiche e officinali si occupa della coltivazione, anche biologica, delle piante nei suoi diversi aspetti (preparazione del terreno, semina, cura e controllo della crescita e raccolta), della estrazione dei principi attivi e del loro successivo trattamento al fine di metterli in commercio e della stessa commercializzazione mediante i contatti con i clienti e i fornitori, nel rispetto dei requisiti in materia di ambiente e salute delle piante.

Percorso Formativo

n.	Titolo del modulo	Durata (ore)
1	Informatica	30
2	Pari opportunità	16
3	Autoimprenditorialità	32
4	Tecniche per l'autoapprendimento e problem solving	32
5	La comunicazione nel contesto lavorativo	48
6	Esercitare la professione: il mercato di riferimento e la normativa di settore	12
7	Elementi di botanica e agronomia	48
8	Fitopatologia e difesa delle piante	32
9	Tecniche di coltivazione delle piante officinali	50
10	Gestione degli impianti e delle attrezzature	48
11	Tecniche di trasformazione e conservazione	50
12	Aspetti normativi ed igienico sanitari	22
13	Elementi riguardanti la commercializzazione dei prodotti	20
14	Prevenzione, sicurezza e rischi specifici	28
15	Primo soccorso	12
16	<i>Stage (presso strutture pubbliche o cooperative private)</i>	<i>120</i>
	TOTALE	600

Articolazione del corso

600 ore: di cui 480 ore di formazione in aula e laboratoriali e 120 ore di stage. Almeno 40 ore mensili, prevalentemente in giorni feriali, mattina e/o pomeriggio, con possibilità di impegno occasionale nei giorni festivi.

Esame Finale

L'accesso all'esame finale è subordinato alla frequenza di almeno il 70% delle ore corso totali. L'esame si svolgerà, secondo quanto previsto dalla L.R. 47/79, alla presenza di una Commissione esaminatrice esterna, oltre ad uno o più docenti del corso, nominata con atto dell'Assessore competente in materia di formazione professionale.

L'esame finale verrà condotto attraverso:

1. la somministrazione di test a contenuto interdisciplinare su ciascuno degli insegnamenti in cui verrà articolato il progetto didattico. I test a schema libero, saranno in numero tale che il conteggio dei punti assegnati alle risposte esatte porti ad una valutazione, espressa in centesimi, da un minimo di 60/100 (sufficienza) ad un massimo di 100/100 (eccellenza);
2. un colloquio interdisciplinare condotto dalla Commissione con ciascun allievo; anche in questo caso la valutazione dei docenti sarà espressa in centesimi.
3. prova pratica, valutata anch'essa in centesimi, inerente una delle tecniche apprese nei laboratori aziendali ed illustrazione delle modalità di esecuzione della prova.

La valutazione finale, espressa attraverso un voto (che sarà la media del voto/valutazione di ammissione con i voti/valutazione delle tre prove) e un giudizio concluderà le attività di esame dei candidati. A coloro che abbiano superato le prove finali (ottenendo un punteggio non inferiore a 60/100) verrà rilasciato un attestato di qualifica. Tale attestato costituisce titolo per l'ammissione ai pubblici concorsi.