

CATALOGO DIRITTO MIRATO

Cos'è il Diritto Mirato:

Il Diritto mirato è finalizzato a favorire il miglioramento delle capacità e conoscenze dei lavoratori somministrati in un'ottica di "lifelong learning" al fine di favorirne la spendibilità e il reinserimento nel mercato del lavoro. I percorsi vengono progettati sulla base del fabbisogno formativo dello specifico lavoratore nonché sulla base di necessità di adeguamento delle competenze delle persone alle richieste dei settori lavorativi di riferimento o di determinati scenari socio-economici previsionali.

Gli interventi finanziati all'interno di questa tipologia formativa mirano all'acquisizione di competenze di base, trasversali o specialistiche o specializzazioni legate alle singole figure professionali.

Destinatari:

Ex lavoratori in somministrazione con 45 giorni di disoccupazione ed almeno 110 giornate di lavoro negli ultimi 12 mesi

Ex lavoratori al termine della procedura in Mancanza di Occasioni di Lavoro

Il beneficiario in possesso dei suddetti requisiti può usufruire del Diritto Mirato, rivolgendosi ad Etjca entro 68 giorni dalla maturazione del requisito e solo una volta in un anno solare.

ADDETTO AL CONFEZIONAMENTO ALIMENTARE

Durata: 100 ore

Obiettivi:

Il corso è mirato alla riqualificazione del lavoratore in quanto fornisce competenze teoriche e pratiche per condurre e utilizzare in autonomia impianti e macchinari per il confezionamento di prodotti alimentari.

Programma:

MODULO 1

Obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari
Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare
Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
Procedure aziendali di carico e scarico dei materiali
Norme sanitarie per il confezionamento
Tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet. tetrapak, etc.)
Sottovuoto Chiusura
Etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro – alimentari Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro – alimentare Tecnologie aidc (automatic identification and data capture)
Tecniche e procedura di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature
Caratteristiche e modalità di funzionamento dei mezzi per il carico/scarico delle materie prime/dei materiali e merci
Modulistica per la registrazione delle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci
Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
Procedure relative alle operazioni di ricezione/spedizione delle materie prime/materiali e merci

MODULO 2: Diritti e doveri dei lavoratori in somministrazione (4 ore)

Formazione finanziata tramite il Fondo Forma.Temp, rivolta a candidati a missione di lavoro in somministrazione iscritti e selezionati da una Agenzia per il lavoro