

*Formazione
Finanziata*



Project Manager

di macchine e impianti
per l'industria alimentare

Operazione Rif. PA 2016-6068/RER, prog. 7, approvata con deliberazione di Giunta Regionale n. 2170 del 13/12/2016 e cofinanziata con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020 e della Regione Emilia-Romagna.



1. CHE TIPO DI CORSO E'?

Il corso “*Project Manager di macchine e impianti per l'industria alimentare*” intende formare esperti in grado di gestire l'intero ciclo di una commessa nel settore dell'impiantistica alimentare, con particolare riferimento alle novità introdotte dai processi caratteristici della fabbrica digitale. Si tratta di una formazione manageriale subito spendibile nelle aziende del territorio.

2. TI PUOI ISCRIVERE AL CORSO SE...

1. Hai la residenza o il domicilio in Emilia-Romagna.
2. L'eventuale esperienza lavorativa che hai maturato NON è coerente rispetto ai contenuti del percorso.
3. Sei in possesso di uno dei seguenti titoli di studio/qualificazione:
 - a) titolo di studio o di qualificazione professionale coerente ai contenuti del percorso, di livello EQF almeno pari al V (Diploma ITS) o superiore (Laurea universitaria preferibilmente in Ingegneria meccanica o Elettronica o Gestionale o in Scienze e tecnologie alimentari oppure Qualifica regionale di approfondimento tecnico-specialistico).
 - b) titolo di istruzione/formazione di livello EQF pari al IV (preferibilmente diploma di istituti tecnici-settore tecnologico, indirizzi meccanica-meccatronica-energia; elettronica ed elettrotecnica; agraria, agroalimentare e agroindustria) in grado di documentare la frequenza di un percorso di studi terziario tra quelli citati al punto a) pur in assenza del conseguimento del titolo finale.
4. Sei in possesso di conoscenze e abilità in: tecniche e strumenti di disegno; progettazione e collaudo di componenti di macchine e impianti; fondamenti della programmazione e del controllo automatico di impianti industriali; fisica tecnica.

3. QUANTO DURA E COME SI SVOLGE IL CORSO?

- Il corso avrà una durata di 500 ore, di cui 200 di stage in azienda.
- Le attività si svolgeranno dal 25 settembre 2017 al 28 febbraio 2018.
- Sarai impegnato 5 giorni alla settimana per 7-8 ore al giorno e la frequenza è obbligatoria.

4. PRIMA TI ISCRIVI...

Le iscrizioni sono aperte fino al 15 settembre 2017. Le domande di ammissione alle selezioni dovranno pervenire via posta ordinaria o essere consegnate in originale a Cisita Parma (Borgo G. Cantelli, 5 - 43121 Parma) entro il 15/09/2017, ore 12:00.

5. ...E POI PARTECIPAI ALLE SELEZIONI

I posti disponibili sono 12.

Le prove di selezione, che si terranno presso la sede di Cisita Parma nei giorni 19 e 20 settembre 2017, consistono in:

- Prova scritta relativa alle tecniche di gestione della qualità del prodotto nell'industria alimentare.
- Colloquio individuale volto a verificare la motivazione e l'attitudine rispetto al ruolo (peso pari al 40%).

Nella selezione costituiranno criteri di premialità per il posizionamento in graduatoria le conoscenze e le capacità relative a: materiali; tecnologie e impianti di processo (con particolare riferimento alle principali operazioni unitarie agroindustriali di size reduction, stabilizzazione, miscelazione, trasformazione, separazione degli alimenti); tecniche di gestione della qualità del prodotto nell'industria alimentare.

I criteri di selezione verranno pubblicati su www.cisita.parma.it

Il candidato ammesso alle selezioni dovrà presentarsi il 19/09/2017 alle ore 08.45 presso Cisita Parma (Borgo G. Cantelli, 5 - 43121 Parma) munito di documento d'identità in corso di validità.

6. NON DEVI PAGARE NULLA!

Il corso è totalmente gratuito perché è cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020 e dalla Regione Emilia-Romagna.

7. COSA IMPARI IN QUESTO CORSO?

Nel corso potrai approfondire i seguenti contenuti:

Nr.	Titolo del modulo/Unità formativa	Durata in ore
1	Sicurezza sul lavoro	16
2	Standard professionale	24
3	Definizione del contesto e dei bisogni del cliente	28
4	Analisi di fattibilità e valutazione della commessa	28
5	Definizione operativa della commessa	28
6	Scomposizione analitica e pianificazione del progetto	28
7	Schedulazione del progetto	24
8	Budgeting del progetto	24
9	La gestione del team di progetto	20
10	Esecuzione e controllo del piano di progetto	28
11	Assicurazione della qualità	20
12	Analisi e gestione del rischio	16
13	Gestione delle comunicazioni	16
14	Stage in azienda	200
	Totale 500 ore	

8. COSA FARAI DURANTE LO STAGE?

Lo stage avrà carattere conoscitivo e applicativo. Sarai ospitato presso una delle aziende del territorio di Parma e provincia e potrai:

- Verificare l'applicazione sul campo delle nozioni acquisite in aula.
- Completare la tua formazione facendo esperienza diretta del mondo del lavoro.
- Imparare a lavorare e a collaborare all'interno di una struttura organizzata.

9. E ALLA FINE DEL CORSO?

Alla fine del percorso, superato un esame finale, avrai il Certificato di qualifica professionale in "Tecnico esperto nella gestione di progetti", che attesterà le tue competenze nel project management.

10. A CHI PUOI RIVOLGERTI PER AVERE PIÙ INFORMAZIONI?

Francesco Bianchi: bianchi@cisita.parma.it

Cisita Parma srl - Borgo Girolamo Cantelli, n.5 43121 Parma

Tel. 0521/226500 - fax 0521/226501

www.cisita.parma.it - cisita@cisita.parma.it

11. I PARTNER DEL CORSO:

Formindustria Emilia Romagna Soc. Cons.a r.l.; ITS Tech&Food. **Aziende:** ACMI Spa; A Due di Squeri Donato & C. Spa; Frigomeccanica Spa; GEA Procomac Spa; OCME Srl; Italtast Srl; Macchine Soncini Alberto Srl; Premiartech Chronos Srl.



Cisita Parma Srl

Borgo Girolamo Cantelli, n.5 43121 Parma

Tel. 0521/226500 - fax 0521/226501

www.cisita.parma.it

cisita@cisita.parma.it



ORARI DI APERTURA

9.00 - 13.00 e 14.00 - 18.00

dal lunedì al venerdì

SEGUICI SU:

