

Parma

FORMAZIONE IL PRESIDENTE DELLA SCUOLA: «INVESTIAMO A LUNGO TERMINE NEI GIOVANI PER CREARE COMPETENZA»

«I diplomi Its? Un lasciapassare per le aziende agroalimentari»

Fra i 22 diplomati di quest'anno, alcuni sono già impegnati all'estero o in Italia

Chiara Pozzati

Il presente e il futuro dell'agroalimentare «made in Parma» si tendono la mano. Di fronte alla platea gremita - dove spuntano telecamere e iPhone per rubare qualche scatto - i 22 ragazzi dell'Its ricevono l'agognato diploma. Coronamento del corso «Tech&Food Parma Nuovi saperi per l'agroalimentare». In realtà a calcare il palco del Parma Urban Center sono in 17. Cinque sono gli assenti (più che giustificati). «Tre ragazzi sono impegnati in progetti internazionali per conto di aziende e due stanno svolgendo un'esperienza di lavoro in aziende straniere del comparto alimentare, grazie ad un progetto di mobilità internazionale che la Fondazione Its offre a studenti e diplomati. Ulteriore conferma degli ottimi risultati che otteniamo nell'inserimento nel mondo professionale», spiega con un pizzico d'orgoglio Egidio Amoretti, presidente e anima della Fondazione Its Parma.

E ci sono voci autorevoli, come quella di Simone Carotenuto, manager della Ferrero e predecessore di Amoretti alla guida della Fondazione. Ma a prendere la parola è il «gastronauta», ovvero il giornalista Davide Paolini, esperto di storie e chiacchie



Traguardo I giovani che hanno concluso il percorso alla Fondazione Its.

gastronomiche che incanta gli ascoltatori di Radio24. «Credo che il cibo e il made in Italy siano i prodotti vincenti, che l'estero ci chiede maggiormente. L'Expo ci ha dato l'ennesimo assaggio di quanto questi due beni siano un'attrattiva. Soprattutto in un territorio fiorenti per l'agroalimentare come Parma. La tavola nostrana va promossa e valorizzata partendo dalle eccellenze che il nostro Paese ci offre, ma anche attraverso la produzione che solo persone preparate e competenti possono dare».

Un esempio fresco è quello di Simone Carpena, uno dei neo-professionisti sfornati dal corso che, a tempo record, ha già un contratto

solido «e un'occupazione che mi appaga - spiega con l'entusiasmo dei suoi 22 anni -. Lavoro al Bifrifio Farnese di Fontevivo e mi occupo di diverse mansioni».

Simone diventa di volta in volta custode delle ricette dei milti pregiati, operaio, addetto alla produzione «insomma tuttofare - si schermisce orgoglioso -. Devo molto a questo corso: mi ha permesso di entrare fin da subito nel circuito delle aziende, garantendomi però una formazione a tutto tondo sull'agroalimentare».

Ma come funzionano le lezioni targate Fondazione Its Parma che hanno preso il via nel 2011? Lo spiega, da imprenditore ed esperto nel settore, Amoretti, al

timone dell'azienda Corte Parma Alimentare. «L'obiettivo è semplice - va dritto al sodo - Siamo convinti che le persone competenti non cadano dagli alberi, ma siano un investimento a lungo termine. Abbiamo pensato a una proposta formativa che andasse a colmare quel "vuoto" che si crea tra i ragazzi che, subito dopo aver conseguito il diploma, trovano lavoro e quelli che intendono intraprendere il percorso universitario».

Come? «Offrendo corsi intensivi, in cui sono profondamente coinvolte aziende, e capaci di formare giovani in grado di capire cos'è una ditta e come inserirsi in maniera operativa ed efficiente fin dal primo giorno. Abituamo i ragazzi a gestire la fatica, non quella fisica, ma quella fatta di scadenze incombenti, scambi costanti, ricerca di una soluzione efficace e tempestiva».

Ed ecco gli ingredienti di questa ricetta del successo. Il corso si spalma in due anni, si parla di duemila ore di cui 1.200 in aula e 800 di stage in azienda. «Proprio perché riteniamo fondamentale l'esperienza sul campo. E non a caso, fra i nostri docenti, molti appartengono al mondo delle imprese. Oltre, naturalmente, a quelli del mondo accademico», conclude Amoretti. ♦

I neo diplomati

■ Si tratta di Alberto Bacchini, Giovanni Belforti, Emanuele Beltrami, Nicola Bertazzoli, Simone Carpena, Danilo Caserta, Gianluca Cella, Eleonora Corradi, Razi Dhoubi, Angela Faccioli, Davide Fantoni, Silvia Folli, Matteo Ghidoni, Matteo Maestri, Lorenzo Marchi, Manish Mehta, Louise Nocera, Mirco Pasotti, Valentina Poletti, Alex Ruosi, Davide Serpieri e Gabriele Vaccargiu.

NotizieInBreve

OGGI IN DUOMO

La consacrazione di Patrizia Lambruschi

■ Oggi alle 17.30 in Cattedrale il vescovo Enrico Solmi presiederà la messa solenne per la consacrazione di Patrizia Lambruschi secondo il rito nuziale dell'Ordine delle Vergini. Questo particolare tipo di consacrazione femminile non prevede l'appartenenza ad una famiglia religiosa (chi ne entra a far parte diventa «sposa» di Gesù nella Chiesa operando vari servizi a favore del «popolo di Dio»). Cinquantatré anni, cuoca di professione, Patrizia ha deciso di compiere questo passo importante per essere unita a Cristo e continuare a vivere nel mondo, testimoniando il proprio amore per il Signore. Diversi i compiti che svolgerà in parrocchia che nell'Unitalsi come volontaria nei pellegrinaggi e nei vari appuntamenti dell'associazione.

MARTEDI

Scuola aperta alla San Benedetto

■ Open day alla scuola media del San Benedetto. Martedì alle 18 si potrà visitare, conoscere e vivere la quotidianità dello storico istituto salesiano cittadino. Si tratta di una giornata dedicata alla scoperta dei docenti, delle aule e degli spazi dedicati agli studenti. La scuola media del San Benedetto - oltre a tener fede al suo principale obiettivo: crescere buoni cristiani e onesti cittadini - offre ai propri studenti una proposta formativa innovativa e al passo coi tempi (la didattica viene portata avanti anche tramite lavagne interattive multimediali). «La sfida da vincere è il cuore del nostro lavoro, guidato dall'opera degli educatori - rimarca il direttore, don Massimo Massironi - è aiutare le famiglie a crescere i propri figli». I partecipanti all'open day potranno usufruire del parcheggio interno che si affaccia su viale Mentana.

NELL'EX CASEIFICIO

A Vigatto torna «Maialando»

■ Torna oggi, a Vigatto, «Maialando». Nei locali della Fabbrica di Vigatto, ex caseificio, anche in caso di maltempo si pranza e cena al coperto. Il menu è ovviamente a base di maiale: bollito misto, grigliata, gnocchi con pasta di salame. Inoltre: dolci a volontà, piatti da asporto, menu particolare i bimbi e intrattenimento per i più piccoli. L'appuntamento prende il via alle 12.

COMITATO CITTADELLA Soggiorni per anziani nella riviera ligure

■ Il Comitato anziani Cittadella comunica che sono aperte le iscrizioni per soggiorni nella riviera ligure della durata di 10 giorni a Rapallo e/o Lavagna per le prossime festività ed in gennaio ad Alassio. Per maggiori informazioni telefonare al comitato nelle giornate di martedì e venerdì dalle 9,30 alle 11,30 al numero 0521-258305.



Unione europea
Fondo sociale europeo
Investiamo nel vostro futuro

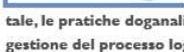


CORSI GRATUITI PER DISOCCUPATI

TECNICO DI SPEDIZIONI, TRASPORTI E LOGISTICA INTERNAZIONALE

Rif. PA 2015-4062/RER
Approvato con Delibera della G.R. n° 1080 del 28/07/2015

Il corso, ad alta specializzazione per "Tecnico di spedizioni, trasporti e logistica internazionale", forma esperti in grado di programmare e monitorare il trasporto e la spedizione di merci sul territorio nazionale e internazionale, di gestirne il flusso documentale, le pratiche doganali e intrastat, utilizzando nuove tecnologie informatiche per la corretta gestione del processo logistico.



ISCRIZIONI E MODALITÀ DI SELEZIONE

Le iscrizioni sono aperte fino al **26 novembre 2015**. Le domande di ammissione alle selezioni sono scaricabili online dal sito: www.cisita.parma.it.

Le prove di selezione si terranno presso la sede di Cisita nei giorni **30/11/2015** e **01/12/2015** e consisteranno in: una prova scritta volta ad accertare il possesso delle principali conoscenze rispetto all'area professionale e la conoscenza di base del pacchetto Office; un colloquio volto a verificare la motivazione e l'attitudine rispetto al ruolo.

I posti disponibili sono 12.

PER INFORMAZIONI: Francesco Bianchi, bianchi@cisita.parma.it



TECNICO GESTORE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI E DELLA CATENA DI FORNITURA

Rif. PA 2015-4061/RER
Approvato con Delibera della G.R. n° 1080 del 28/07/2015

Il corso ad alta specializzazione per "Tecnico gestore degli approvvigionamenti e della catena di fornitura" forma esperti in grado di configurare sistemi di fornitura adeguati alle esigenze di produzione e di gestire i processi di acquisizione dei prodotti con particolare attenzione alla riduzione dei costi e degli impatti ambientali.

ISCRIZIONI E MODALITÀ DI SELEZIONE

Le iscrizioni sono aperte fino al **30 novembre 2015**. Le domande di ammissione alle selezioni sono scaricabili online dal sito: www.cisita.parma.it.

Le prove di selezione si terranno presso la sede di Cisita nei giorni **2 e 3 dicembre 2015** e consisteranno in: una prova scritta con domande di cultura generale e attinenti ai settori degli approvvigionamenti e della gestione della produzione industriale; un colloquio motivazionale volto a verificare la motivazione e l'attitudine rispetto al ruolo.

I posti disponibili sono 12.

PER INFORMAZIONI: Francesca Caiulo, caiulo@cisita.parma.it

DESTINATARI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE AI CORSI

Possono iscriversi al corso coloro che hanno:

- la residenza o il domicilio in Emilia Romagna;
- lo stato di disoccupazione rilasciato dal Centro per l'Impiego;

- un diploma di istruzione secondaria superiore ad indirizzo tecnico e/o esperienza professionale in ambito logistico (per il corso "Tecnico di spedizioni, trasporti e logistica internazionale");
- un diploma di istruzione secondaria superiore ad indirizzo tecnico o economico e/o esperienza professionale nell'ambito degli acquisti e dell'organizzazione aziendale (per il corso "Tecnico gestore degli approvvigionamenti e della catena di fornitura").

DURATA, MODALITÀ E LUOGO DI SVOLGIMENTO DEI CORSI

Durata: **300 ore**, di cui 180 di didattica in aula e 120 di stage in azienda.

Inizio attività: **10 dicembre 2015**.

Sede del corso: Cisita Parma, borgo Girolamo Cantelli 5, 4312 Parma.

La frequenza è obbligatoria.

ATTESTATO RILASCIATO

Alla fine del percorso, superato un esame finale, verrà rilasciato un **Certificato di qualifica**.

I CORSI SONO TOTALMENTE GRATUITI IN QUANTO FINANZIATI DALLA REGIONE EMILIA ROMAGNA ATTRAVERSO IL FONDO SOCIALE EUROPEO.



CISITA PARMA SRL
Borgo Girolamo Cantelli, n.5 - 43121 Parma
Tel. 0521/226500 - Fax 0521/226501 <http://www.cisita.parma.it> - cisita@cisita.parma.it

