

L'operazione Rif.PA Operazione 2026-26346/RER OPERATORE DELLE LAVORAZIONI PRODOTTI AGROALIMENTARI approvata con DGR 1167 del 13/07/2026, è realizzata grazie ai Fondi europei della Regione Emilia-Romagna e finanziata con canale di finanziamento FSE+

OPERATORE delle lavorazioni di prodotti agroalimentari

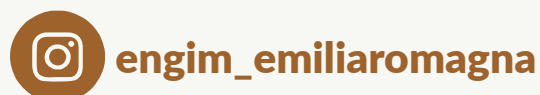
PER GIOVANI dai 15 ai 18 anni



PER INFORMAZIONI:

0547 335328

www.emiliaromagna.engim.org
segreteria@engimcesena.it



COSA SI STUDIA

Il percorso si articola in un periodo di formazione in aula e in un periodo di formazione in azienda/stage.

In particolare le discipline di base sono: italiano, inglese, matematica, informatica, competenze storiche socio - economiche, educazione civica, orientamento al lavoro ed educazione motoria.

Le discipline professionalizzanti sono: trattamento materie prime e semilavorati (caratteristiche fisico, chimiche, organolettiche e merceologiche) nelle varie fasi di lavorazione; lavorazione e conservazione dei prodotti agroalimentari (lievitazione, cottura, stagionatura, essiccazione, ecc.); predisposizione regolazione macchinari e attrezzature (livelli di usura e manutenzione ordinaria); controllo qualità e confezionamento dei prodotti agroalimentari.

QUANTO DURA

Il corso biennale prevede nel primo anno una durata di 990 ore di cui 297 ore di stage e 30 ore di Project Work, mentre nel secondo anno una durata di 990 ore di cui 320 ore di stage e 30 ore di Project Work, da settembre 2026 a giugno 2028.

QUANTO COSTA

Il corso é completamente gratuito.

I materiali didattici (libri, dispense, divise, ecc.) sono forniti gratuitamente.

COME CI SI ISCRIVE

Le iscrizioni si effettuano presso la segreteria della scuola a Cesena c/o Istituto Lugaresi in Via Canonico Lugaresi, 202.

Per informazioni contattare il numero

0547 335328

www.emiliaromagna.engim.org
segreteria@engimcesena.it

COSA SI DIVENTA

L'**Operatore delle lavorazioni di prodotti agroalimentari** é in grado di intervenire in diversi processi di produzione e trasformazione dei prodotti agro - alimentari (latte e latticini, carni, prodotti vegetali, prodotti da forno, ecc.), gestendo le varie fasi, dalla lavorazione delle materie prime e dei semilavorati al confezionamento del prodotto finito, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione.

STAGE IN AZIENDE DEL SETTORE

Durante l'anno gli allievi sono inseriti in aziende del territorio, per un monte ore variabile, al fine di fare pratica direttamente sul campo. Engim ha consolidato una proficua collaborazione con le imprese che operano nell'ambito del settore professionale legato alla qualifica. Il percorso diventa uno stretto raccordo per l'inserimento diretto degli allievi nel mondo del lavoro al momento del conseguimento della qualifica.

ATTESTATO RILASCIATO

Alla fine del percorso, superando l'esame finale, si ottiene l'**attestato di qualifica professionale** riconosciuta a livello nazionale ed europeo di **Operatore delle lavorazioni di prodotti agroalimentari** (III livello EQF).

DATA AVVIO: 15 settembre 2026

DATA TERMINE: 6 giugno 2028

Numero partecipanti: 20

SEDE: Via Canonico Lugaresi, 202 - 47121 Cesena

