

AVVISO QUALIFICHE 2024

PR Puglia FSE+ 2021-2027 – Asse VI “Istruzione e Formazione” - Azione 6.3 - Istruzione e formazione professionale per adulti.

D. D. 273/2024. Graduatoria approvata con D.D. 203/2026



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo



Ministero del Lavoro e delle
Politiche Sociali



Regione Puglia



PR Puglia FSE+ 2021



BANDO DI PARTECIPAZIONE

Corso gratuito di qualifica professionale
con indennità di frequenza fino a € 3.000

TECNICO PER LA GESTIONE DELLA CANTINA

DESTINATARI

Giovani con età inferiore a 35 anni disoccupati o inattivi residenti o domiciliati all'interno della Regione Puglia con titolo di istruzione secondaria superiore ad indirizzo tecnico come agrotecnici e periti agrari. In caso di cittadini non comunitari si richiede un valido permesso di soggiorno.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Il modulo di domanda e regolamento di selezione sono reperibili presso la sede del corso e sul sito: www.smilepuglia.it
Le candidature si accettano tramite raccomandata a mano
dal lunedì al venerdì dalle ore 10:00 - 12:00.

AMMISSIONE e FREQUENZA

In caso di domande in numero superiore ai 18 posti disponibili si procederà a selezione con le seguenti modalità:

1. valutazione del curriculum proporzionale ai titoli di studio e alle eventuali esperienze già realizzate.
2. Test specifico per rilevare le informazioni che i candidati hanno rispetto alla qualifica per cui si candidano.
3. Colloquio motivazionale.

Tutte e tre le modalità attribuiranno un punteggio da 1 a 10. Si è ammessi con punteggio uguale o superiore a 18.

SEDE CORSO, TERMINI DI PRESENTAZIONE E COMUNICAZIONE

MANDURIA, via Pappacoda, 37 - Tel. 099 9712658 - E-mail: manduria@smilepuglia.it.

La data di termine di presentazione delle candidature, eventuali orari per le selezioni e l'orario di avvio delle attività formative saranno comunicati esclusivamente sul sito www.smilepuglia.it con valore di unica notifica senza alcuna altra forma di comunicazione.

PERCORSO PROGETTUALE

Oltre all'erogazione di politiche attive per il lavoro, la formazione è strutturata secondo la progettazione per unità di competenza:

UC 1912 – Ricevimento dell'uva

UC 1913 – Vinificazione

UC 1914 – Gestione delle vinificazioni e delle cure del vino

UC 1915 – Gestione degli ambienti, delle attrezzature e sottoprodotti della cantina

Il corso, della durata di 600 ore, prevede formazione in aula per 420 ore e stage per 180