

IL CENTRO POLIVALENTE BIGATTERA

Il Centro Polivalente Bigattera è sede distaccata dell'Azienda Speciale della Provincia di Mantova For.Ma

Il Centro organizza dal 1986 il supporto formativo e l'orientamento al lavoro di soggetti con disabilità e svantaggio. Realizza percorsi di formazione professionale, percorsi individualizzati di orientamento al lavoro e azioni mirate all'inserimento lavorativo.

Presso il Centro sono presenti diverse strutture che consentono lo sviluppo dei seguenti laboratori:

- laboratorio di produzione ortofloricola (serre, tunnel e pieno campo);
- laboratorio di trasformazione dei prodotti agricoli (cucina);
- laboratorio di confezionamento dei prodotti agricoli trasformati;
- laboratorio di informatica.

E' possibile visitare il Centro dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00 previo appuntamento.



Agricoltura Sociale

MANTOVA



Centro Polivalente Bigattera
Via dei Toscani 3 - 46100 Mantova

Tel.: 0376 381636

Fax: 0376 381636

E-mail: bigattera@libero.it

agricolturasociale.mantova.wordpress.com/



NOVITA'!!!

Corso
CAMPUS AUTUNNALE DELLE
COMPETENZE PER LA
TRASFORMAZIONE
AGROALIMENTARE SOCIALE

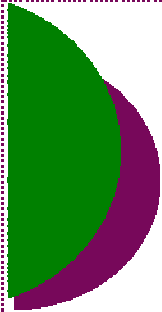
Progetto Lombardia Plus

Decreto 12547 20/12/2013 Id. Atto n. 1199



CENTRO POLIVALENTE
BIGATTERA

www.facebook.com/agricolturasociale.mn



**Corso
CAMPUS AUTUNNALE
DELLE COMPETENZE PER LA
TRASFORMAZIONE
AGROALIMENTARE SOCIALE**

Progetto Lombardia Plus

Nell'ambito dell'iniziativa **Lombardia Plus** a sostegno dello sviluppo delle politiche integrate di istruzione, formazione e lavoro per il biennio 2014-2015, il Centro Polivalente Bigattera propone il corso **Campus autunnale delle competenze per la trasformazione agroalimentare sociale**.

Descrizione: lo scopo di questa esperienza è quello di consentire una "full immersion" protetta nel lavoro di trasformazione del prodotto agricolo e identificare di conseguenza interessi o attitudini dei partecipanti.



Attività pratiche in laboratorio di trasformazione



Attività pratiche in serra

I partecipanti verranno introdotti alla conoscenza dei prodotti tipici, della loro utilizzazione in attività di trasformazione/cucina tradizionali e alle relative procedure. Durante le attività verranno utilizzati gli strumenti più appropriati e osservate le necessarie norme di sicurezza. Un particolare approfondimento sarà dedicato alla formazione nell'ambito dell'HACCP e della sicurezza sul lavoro.

Il corso avrà natura quasi esclusivamente esperienziale-laboratoriale.

Al raggiungimento della percentuale minima di frequenza (75%) sarà consegnato un attestato di partecipazione al corso.

Il corso è gratuito e prevede il rimborso delle spese di trasporto per i partecipanti.

Utenza:

- invalidi fisici, psichici, sensoriali;
- disoccupati o inoccupati fino a 35 anni;
- occupati fino a 35 anni che, fuori dall'orario di lavoro, intendano migliorare le proprie competenze tecnico professionali.

Residenti o domiciliati in Lombardia, a partire dai 16 anni.

Articolazione:

300 ore.

Le lezioni si terranno 3 giorni alla settimana dalle 8.30 alle 12.30.

Periodo:

dal 22 settembre 2014 al 30 marzo 2015.

Disponibilità:

20 partecipanti.

L'ammissione avverrà attraverso colloquio il 16 settembre.

Il corso è aperto ai residenti o domiciliati in Lombardia.

L'età minima per partecipare al corso è 16 anni.

Iscrizione:

per iscriversi è necessario compilare e firmare il modulo d'iscrizione (da richiedere al Centro) allegando la copia della carta d'identità, la copia del codice fiscale e un documento che attesti l'appartenenza a una delle categorie di utenza del corso (certificato d'invalidità oppure stato di disoccupazione/inoccupazione).

E' possibile iscriversi dal 25 luglio al 15 settembre 2014 entro le ore 12.30.



Attività in aula



Attività pratiche in campo