



La Fondazione Valmarecchia nasce nel 2010 per volontà di quattro

FONDATORI PROMOTORI

- **Valpharma International**
- **Partec S.r.l.**
- **Gruppo Carli**
- **Dipartimento di Scienze sociali dell'Università "Sapienza" Roma**

con l'obiettivo di creare un centro qualificato e di eccellenza per lo sviluppo della cultura tecnica e professionale e la promozione dell'innovazione, della cultura e della ricerca nel territorio della Valmarecchia.



sono **PROMOTORI** della Fondazione Valmarecchia

- **Comune di Novafeltria**
- **Maggioli S.p.A.**
- **Università degli Studi di Urbino “Carlo Bo”**
- **Indel B S.p.A.**
- **Focchi S.p.A.**

sono **PARTNER** sostenitori della Fondazione Valmarecchia

- **Il Melograno S.r.l.**
- **Saigi S.r.l.**
- **Parco Interregionale Sasso Simone e Simoncello**

LE NOSTRE ATTIVITÀ

La Fondazione si rivolge a

- ❑ **giovani in obbligo formativo**
- ❑ **giovani e adulti in cerca di lavoro**
- ❑ **imprese**
- ❑ **lavoratori**
- ❑ **persone fragili**
- ❑ **pubbliche amministrazioni**

con una vasta offerta di proposte e servizi formativi costantemente aggiornati e interviene in tutti i livelli della filiera formativa, dall'orientamento a percorsi integrati con la scuola (obbligo formativo), alla formazione post diploma/continua/permanente, a tirocini aziendali

ACCREDITAMENTO

La Fondazione Valmarecchia è accreditata dalla Regione Emilia-Romagna per

- ◉ Obbligo Formativo/Istruzione
- ◉ Formazione Superiore
- ◉ Formazione Continua e Permanente
- ◉ Apprendistato
- ◉ Utenze Speciali

LA SEDE

La Fondazione, con sede nel prestigioso Palazzo Lombardini a Novafeltria, è dotata di aule attrezzate, laboratori informatici e multimediali di ultima generazione con postazioni individuali per realizzare proposte formative caratterizzate da un deciso taglio applicativo e improntate ad un equilibrio ideale fra teoria e pratica, sapere e “saper fare”.

Dispone inoltre nei locali adiacenti di un laboratorio attrezzato per la panificazione e la cucina.

LA SEDE



OBBLIGO FORMATIVO/ ISTRUZIONE

IeFP

Istruzione e Formazione Professionale

- dall'a.s. 2011-12 è stato istituito il corso biennale IeFP di “Operatore Amministrativo Segretariale”
- dall'a.s. 2015-16 il corso IeFP attivato è di “Operatore agro-alimentare”, ora denominato “Operatore delle lavorazioni di prodotti agro-alimentari”

Operatore delle lavorazioni agro-alimentari

L'Operatore delle lavorazioni di prodotti agro-alimentari è 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.



FORMAZIONE SUPERIORE, FORMAZIONE CONTINUA E PERMANENTE

Di seguito i corsi a qualifica realizzati:

- ❑ TECNICO DEL MARKETING TURISTICO
- ❑ TECNICO DELLA COMUNICAZIONE E DELL'INFORMAZIONE
- ❑ TECNOLOGO DI PRODOTTO/PROCESSO NELLA MECCANICA
- ❑ OPERATORE AGRICOLO
- ❑ TECNICO DELLA VALORIZZAZIONE DEI BENI/PRODOTTI CULTURALI



FORMAZIONE SUPERIORE, FORMAZIONE CONTINUA E PERMANENTE

Si sono tenuti, grazie ai finanziamenti previsti dalla “Strategia Nazionale Aree Interne – Area Interna Valmarecchia” per gli anni 2020-2021 i seguenti corsi a qualifica:

- ❑ **TECNICO DELLE VENDITE SPECIALIZZATO NELLE FILIERE CORTE PER I PRODOTTI TIPICI**
- ❑ **PROGETTISTA MULTIMEDIALE SPECIALIZZATO NELLO SVILUPPO DI APP IN REALTÀ AUMENTATA E VIRTUALE**
- ❑ **TECNICO DELLE PRODUZIONI VEGETALI**
- ❑ **OPERATORE DELLA PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA TURISTICA**
- ❑ **OPERATORE DI PANIFICIO E PASTIFICIO**

Tecnico delle Vendite Specializzato nelle Filiere Corte per i Prodotti Tipici



TECNICO DELLE VENDITE SPECIALIZZATO NELLE FILIERE CORTE PER I PRODOTTI TIPICI

PERCORSI FORMATIVI PER LO SVILUPPO DELL'ALTA VALMARECCHIA
Operazione 2019-14205/PER approvata con DGR 535 del 25/05/2020
e cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo
PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna



Descrizione del profilo
Il Tecnico delle vendite è in grado di realizzare piani di azione/ vendita orientati ad obiettivi di risultato e standard di performance, nonché di gestire e concludere trattative commerciali conformi sia alle condizioni strategiche che alla massima soddisfazione e conseguente fidelizzazione del cliente.

Contenuti del percorso

- PARTECIPARE ALLE ATTIVITÀ FORMATIVE
- LE COMPETENZE CHIAVE PER IL LAVORO
- IL LAVORO IN AMBITO COMMERCIALE & MARKETING
- IL SISTEMA DISTRIBUTIVO E I PROCESSI COMMERCIALI
- VENDITA E ASSISTENZA CLIENTI
- PROMO COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI E LA FILIERA CORTA
- PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI DI VENDITA
- IDEAZIONE, SVILUPPO E GESTIONE DI PROGETTI DI E-COMMERCE
- SICUREZZA SUL LAVORO

Sede di svolgimento
FONDAZIONE VALMARECCHIA - Piazzale Lorenzo Moni, 1 - 47863 NOVA-FELTRIA (RN)

Durata e periodo di svolgimento
500 ore, di cui 200 di stage. Dal 03/11/2020 al 31/05/2021

Numero partecipanti 12

Attestato rilasciato
Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, sarà rilasciato un Certificato di qualifica professionale SRQ (ai sensi della DGR 739/2013) in "TECNICO DELLE VENDITE" LIVELLO EQF 5*

Destinatari e requisiti di accesso
Requisiti "formali" (accertati tramite autocertificazione verificata o compiuta):

- Residenza o domicilio in regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività.
- Diploma di scuola media superiore ad indirizzo scientifico, linguistico, economico-sociale, sistemi informativi aziendali, informatica e telecomunicazioni, servizi commerciali.

• Esperienza nulla o irrilevante rispetto ai contenuti del corso.

Requisiti "sostanziali" (accertati tramite test)

- Lingua inglese livello A2
- Informatica livello ECDL

Iscrizione (il corso è gratuito)
dal 01/09/2020 al 08/10/2020
Per iscriversi, la domanda va presentata su apposita modulistica scaricabile dai siti web www.fondazionevalmarecchia.it e www.cesoot-rimini.com

Criteri di selezione
Alla selezione accedono le persone in possesso dei requisiti minimi di accesso. La selezione si basa su due prove: test scritti (attitudinali e di cultura generale) e colloquio individuale motivazionale. Ad ogni prova è assegnato un punteggio "ponderato" (test 50% e colloquio 50%) e verrà fatta una graduatoria. Saranno ammessi i candidati il cui punteggio è uguale o maggiore di 60/100.

Soggetta titolare
FONDAZIONE VALMARECCHIA Piazzale L. Moni, 1 47863 Novafeltria (RN)

Soggetta attuatore
FONDAZIONE VALMARECCHIA Piazzale L. Moni, 1 47863 Novafeltria (RN)
CESOOT Via Clementini, 31 47921 Rimini
FIGLI DEL MONDO Corso d' Augusto, 62 47921 Rimini

Soggetti promotori/partner
ASSOCIAZIONE CONFERENTI PROVINCIALE DI RIMINI • GAL VALLI MARECCHIA E CONCA • UNIONE DI COMUNI VALMARECCHIA • PERSONAL ZUCCHERO SRL • ETSU ADV SRL • EMOTION BIVE SRL • COME CAREY SRL • FERMENTI LEONTINE Società cooperativa di Comunità • ID-LAB snc di Rinaldi Igor e C. • HOUSE OF GLAM • COLONATO DI MODUGNO FRANCESCA



PER INFORMAZIONI: FONDAZIONE VALMARECCHIA Tel. 054323060-36407475-33124375 - corsi@fondazionevalmarecchia.it - www.fondazionevalmarecchia.it - www.facebook.com/fondazione.valmarecchia
CESOOT Tel. 054449111 - info@cesoot-rimini.com - <https://www.cesoot-rimini.com/> - <https://www.facebook.com/Cesoot.Rimini>

Progettista Multimediale Specializzato nello Sviluppo di App In Realtà Aumentata e Virtuale



PROGETTISTA MULTIMEDIALE SPECIALIZZATO NELLO SVILUPPO DI APP IN REALTÀ AUMENTATA E VIRTUALE

PERCORSI FORMATIVI PER LO SVILUPPO DELL'ALTA VALMARECCHIA
Operazione 2019-14205/RER approvata con DGR 535 del 25/05/2020
e cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo
PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna



Descrizione del profilo
Il Progettista di prodotti multimediali è in grado di strutturare architetture funzionali e definire specifiche tecniche e modalità realizzative di soluzioni e applicativi web based, interpretando fabbisogni di committenti e utenti.

Contenuti del percorso

- PARTECIPARE ALLE ATTIVITÀ FORMATIVE
- LE COMPETENZE CHIAVE PER IL LAVORO
- IL LAVORO IN AMBIENTI ICT
- PROGETTAZIONE DI SITI/APP
- PROGRAMMAZIONE DI APP
- PROGETTAZIONE E PROGRAMMAZIONE DI app VR, AR e MR
- GESTIONE EFFICACE DELLE COMMESSE E STRUMENTI DI PRODUTTIVITÀ PERSONALE
- SICUREZZA SUL LAVORO

Sede di svolgimento
FONDAZIONE VALMARECCHIA - Piazzale Lorenzo Moni, 1 - 47863 NOVA-FELTRIA (RN)

Durata e periodo di svolgimento
500 ore, di cui 200 di stage. Dal 10/11/2020 al 31/05/2021

Numero partecipanti 12

Attestato rilasciato
Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, sarà rilasciato un Certificato di qualifica professionale SRG (ai sensi della DGR 739/2013) in "PROGETTISTA DI PRODOTTI MULTIMEDIALI" LIVELLO EQF 5*

Destinatari e requisiti di accesso
Requisiti "formali" (accertati tramite autocertificazione verificata a campione):
* Residenza o domicilio in regione Emilia Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività

- Diploma di scuola media superiore ad indirizzo scientifico, audiovisivo, multimediale, sistemi informativi aziendali, grafica e comunicazione, elettronica ed elettrotecnica, informatica e telecomunicazioni
- Esperienza nulla o irrilevante rispetto ai contenuti del corso.

Requisiti "sostanziali" (accertati tramite test)

- Lingua inglese livello A2
- Informatica livello ECDL

Iscrizione (il corso è gratuito)
dal 01/09/2020 al 15/10/2020
Per iscriversi, la domanda va presentata su apposita modulistica scaricabile dai siti web www.fondazionevalmarecchia.it e www.cescot-rimini.com

Criteri di selezione
Alla selezione accedono le persone in possesso dei requisiti minimi di accesso. La selezione si basa su due prove: test scritti (attitudinali e di cultura generale) e colloquio individuale motivazionale.
Ad ogni prova è assegnato un punteggio "ponderato" (test 50% e colloquio 50%) e verrà fatta una graduatoria.
Saranno ammessi i candidati il cui punteggio è uguale o maggiore di 60/100.

Soggetto titolare
FONDAZIONE VALMARECCHIA Piazzale L. Moni, 1 47863 Novafeltria (RN)

Soggetto attuatore
FONDAZIONE VALMARECCHIA Piazzale L. Moni, 1 47863 Novafeltria (RN)
CESCOT Via Clementini, 31 47921 Rimini
FIGLI DEL MONDO Corso d'Augusto, 62 47921 Rimini

Soggetti partner/partecipato
ASSOCIAZIONE CONFESERCENTI PROVINCIALE DI RIMINI • GAL VALLI MARECCHIA E CONCA • UNIONE DI COMUNI VALMARECCHIA • ETSHU ADV SRL • COMCART SRL • FERMENTI LEONTINE Società cooperativa di Comunità • REALTRIP SRL • IMM STUDIO SNC • IMMAGINIFICIO • ADRIA WEB • SIMPLINETWORKS Srl • ID-Lab snc di Rimini per c.c. • HOUSE OF IGAR • COLLABOITO DI MODUGNO FRANCESCA • ADRIAS ONLINE



PER INFORMAZIONI: FONDAZIONE VALMARECCHIA Tel. 0544204620-05442175-3981242175 - cont@fondazionevalmarecchia.it - www.fondazionevalmarecchia.it - www.facebook.com/fondazione.valmarecchia
CESCOT Tel. 054441931 - info@cescot-rimini.com - <http://www.cescot-rimini.com/> - <https://www.facebook.com/CescotRimini>

Tecnico delle produzioni Vegetali



PERCORSI FORMATIVI PER LO SVILUPPO OCCUPAZIONALE E DELLE FILIERE CORTE DELLE PRODUZIONI LOCALI DELL'ALTA VALMARECCHIA - SETTORE AGRO-ALIMENTARE

TECNICO DELLE PRODUZIONI VEGETALI



Operazione 2019-14810/RER approvata con DGR 1237 del 28/09/2020 e cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna



TITOLO DEL PERCORSO TECNICO DELLE PRODUZIONI VEGETALI

DESCRIZIONE DEL PERCORSO:
Il Tecnico delle produzioni vegetali è il primo di personale CQ (pluriarea produzioni di tutti i settori agricoli: orticoltura, viticoltura, arboricoltura, ortofrutta ecc.) programmazione e attività produttive, secondo criteri di sostenibilità ambientale.

CONTENUTI DEL PERCORSO:

- Ruolo e contesto del profilo professionale
- Sicurezza generale e specifica
- Rischio alto
- Scelta culturale e programmazione produttiva
- Il mercato delle produzioni vegetali
- Le caratteristiche del suolo e la sua gestione
- Impiantistica e pratica agronomica nelle produzioni vegetali
- Variabili climatiche e pedologiche nelle operazioni colturali
- Epoca di raccolta e problemi correlati al ciclo produttivo
- Strategie di difesa delle produzioni vegetali
- Filoterapia ed entomologia: aversità nel ciclo produttivo e lotta biologica
- Le produzioni vegetali in agricoltura biologica: agronomia, tecnica culturale, certificazioni

REQUISITI SOSTANZIALI:

- Per i cittadini stranieri: possesso di regolare permesso di soggiorno.
- Conoscenze basilari di informatica
- Conoscenze basilari di Fisica, chimica e biologia
- Per gli stranieri: possesso di una buona conoscenza della lingua italiana (parlata e scritta)

ISCRIZIONE:
dal 22/12/2020 al 05/03/2021
Per iscriversi, la domanda va presentata su apposita modulistica scaricabile dai siti web www.fondazionevalmarecchia.it e www.irecoop.it

IL CORSO È GRATUITO

CRITERI DI SELEZIONE:
La selezione, previo accertamento dell'identità dei partecipanti, prevederà due prove: **PROVA SCRITTA**
La prova consisterà in una batteria di test (domande chiuse a risposta multipla):
- attitudinali;
- di cultura generale.
Il punteggio massimo sarà di 50 punti.
COLLOQUIO MOTIVAZIONE INDIVIDUALE
Ognuna delle due prove avrà un punteggio massimo di 50 punti così da assicurare un peso ponderato del 50% sul totale.
La somma dei punteggi delle 2 prove determinerà la graduatoria in base alla quale saranno individuati i partecipanti.
Saranno ammessi candidati il cui punteggio è >= di 60/100.

SOGETTO TITOLARE:
FONDAZIONE VALMARECCHIA: Via Mazzini, 62 - 47863 Novafeltria (RN)

SOGETTO ATTUATORE:
- **IRECOOP:** Via Calati di Marzabotto, 38 - 47922 RIMINI (RN)
- **FONDAZIONE VALMARECCHIA:** Via Mazzini, 62 - 47863 Novafeltria (RN)

SOGETTI PROMOTORI/PARTICIPANTI:
UNIONE DI COMUNI VALMARECCHIA, GALVALLI MARECCHIA E CONCA, CONF.COOPERATIVE RAVENNA RIMINI, VALPHARMA INTERNATIONAL S.p.A., ERBAVITA GROUP, PARTECIPAZIONI S.p.A., FES.MENTI LEONTE SOC. COOP. DI COMUNITA', VALMARECCHIA BIONATURA SOC. COOP. AGRICOLA

DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO:

REQUISITI FORMALI:

- **residenza o domicilio in Regione Emilia-Romagna;**
- possesso del titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso (in: diploma di "Perito Agrario"/"Agronomo", o laurea a indirizzo "Scienze Agrarie", "Scienze Biologiche", ecc). Si specifica che il titolo di studio o di qualifica posseduto non deve essere inferiore al 4° livello EQF.

ATTESTATO RILASCIATO:
Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, sarà rilasciato un Certificato di qualifica professionale SRO (ai sensi della DGR 739/2013) in **"TECNICO DELLE PRODUZIONI VEGETALI" LIVELLO EQF 5***

Fondazione Valmarecchia
Ente di formazione

IRECOOP
EMILIA-ROMAGNA

CONTATTI:
FONDAZIONE VALMARECCHIA - Tel. 0541 02063 - 3391241755 - corsi@fondazionevalmarecchia.it - www.fondazionevalmarecchia.it - www.facebook.com/fondazione.valmarecchia
IRECOOP - Tel. 054179245 - sede.rimini@irecoop.it - <https://www.irecoop.it> - <https://www.facebook.com/irecoopemiliaromagna>

Operatore della promozione ed Accoglienza Turistica

PERCORSI FORMATIVI PER LO SVILUPPO OCCUPAZIONALE E TURISTICO DELL'ALTA VALMARECCHIA - SETTORE TURISMO

OPERATORE DELLA PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA TURISTICA

Operazione 2019-14811/RER
approvata con DGR 1237 del 28/09/2020
e cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo
PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna

TITOLO DEL PERCORSO:
OPERATORE DELLA PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA TURISTICA

DESCRIZIONE DEL PROFILO:
L'Operatore della promozione ed accoglienza turistica è in grado di promuovere l'offerta turistica di un'area, di fornire informazioni e consigli per orientare la scelta dei turisti e di gestire la relazione con gli ospiti di una struttura ricettiva.

CONTENUTI DEL PERCORSO:

- Ruolo e contesto del receptionist con competenze in social media
- Informazioni turistiche promozione del prodotto turistico
- Promozione del prodotto turistico in lingua inglese
- Comunicazione e assistenza ai clienti
- La qualità nelle strutture ricettive
- Pratiche amministrative di soggiorno
- Social media marketing
- Sicurezza sul lavoro.

SEDE DI SVOLGIMENTO:
- IRECOOP: Via Caduti di Marzabotto, 38 - 47922 RIMINI (RN)
- FONDAZIONE VALMARECCHIA: Via Mazzini, 62 - 47863 NOVAFERA (RN)

DURATA E PERIODO DI SVOLGIMENTO:
600 ore, di cui 340 di stage, dal 23/02/2021 al 30/06/2021

NUMERO PARTICIPANTI: 12

ATTESTATO RILASCIATO:
Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, sarà rilasciato un Certificato di qualifica professionale SMC (ai sensi della DGR 739/2013) in "OPERATORE DELL'ACCOGLIENZA TURISTICA" LIVELLO EQF 3*

DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO:
REQUISITI FORMALI:
- Maggiore età.
- Residenza o domicilio in Emilia-Romagna.
- Assolvimento dell'obbligo di istruzione e del diritto dovere all'istruzione e formazione.
- Per i cittadini stranieri: possesso di regolare permesso di soggiorno.
REQUISITI SOSTANZIALI (accertati tramite colloquio/teat)
- Per i cittadini stranieri: conoscenza della lingua italiana.
- Titolo di studio riconosciuto come equipollente all'assolvimento dell'obbligo scolastico.
- Conoscenza della lingua inglese a livello scolastico.

ICORRIZIONE:
dal 22/12/2020 al 10/02/2021
Per iscriversi, la domanda va presentata su apposito modulistica scaricabile dai siti web www.fondazionevalmarecchia.it e www.irecoop.it

IL CORSO È GRATUITO

CRITERI DI SELEZIONE:
La selezione, previo accertamento dell'identità dei partecipanti, prevederà:
- un test contenutistico (peso 50%) che verterà su elementi di base di conoscenza del territorio della Valmarecchia e del settore turistico.
- un colloquio individuale/motivazionale (peso 50%)
La somma ponderata dei punteggi delle prove determinerà la graduatoria finale in base alla quale saranno individuati i partecipanti.

SOGGETTO TITOLARE:
FONDAZIONE VALMARECCHIA: Via Mazzini, 62 - 47863 Novafeltria (RN)

SOGGETTO ATTUATORE:
- IRECOOP: Via Caduti di Marzabotto, 38 - 47922 Rimini (RN)
- FONDAZIONE VALMARECCHIA: Via Mazzini, 62 - 47863 Novafeltria (RN)

SOGGETTI PROMOTORI/PARTENARIATO:
UNIONE DI COMUNI VALMARECCHIA, GAL VALLI MARECCHIA E CONCA, CONFEDERATIVE RAVENNA RIMINI, PROMOZIONE ALBERGHERIA SOC. COOP., THRENOS S.R.L., HOTELPERFORMANCE S.R.L., TEAMWORK S.R.L., FEDERALBERGHI RICCIONE, SAN LEO 2000 S.R.L., SERVIZI TURISTICI, ASSOCIAZIONE PRO LOCO PENABILI, ASSOCIAZIONE PRO LOCO PERTICARA, ALBERGO RISTORANTE LAGO VERDE, ALBERGO RISTORANTE MAGDA DEI F.LLI. BIONDI & C.S.n.c., HOTEL PALCON, ASSOCIAZIONE CULTURALE USTINO PUNTO

CONTRATTI:
FONDAZIONE VALMARECCHIA - Tel. 054192063 - 3391241755 - corsi@fondazionevalmarecchia.it - www.fondazionevalmarecchia.it - www.facebook.com/fondazionevalmarecchia
IRECOOP - Tel. 054192945 - 3357440217 - sede.rimini@irecoop.it - <http://www.irecoop.it> - <https://www.facebook.com/irecoopemiliaromagna>

Operatore di Panificio e Pastificio

OPERATORE DI PANIFICIO E PASTIFICIO SPECIALIZZATO NELLA LAVORAZIONE DEI GRANI ANTICHI DELL'ALTA VALMARECCHIA

Operazione 2019-14817/ER
approvata con DGR 1229 del 28/09/2019
e cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo
PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna

TITOLO DEL CORSO:
OPERATORE DI PANIFICIO E PASTIFICIO SPECIALIZZATO IN PRODOTTI TICIPALIZZATI
CON GRANI MODERNI E ANTICHI DELLA VALMARECCHIA

L'operatore di panificio e pastificio è in grado di realizzare molteplici prodotti panifici freschi e prodotti di pastificazione intervenendo sulle varie fasi del processo di lavorazione, sia di tipo industriale sia di tipo artigianale, con metodologie e tecnologie specifiche.

REQUISITI SOSTANZIALI (esclusi tramite colloquio/test)
- conoscenza dell'inglese scritto e orale basilare;
- Per i pastificatori (freschi): conoscenza della lingua Italiana, titolo di studio riconosciuto come equivalente all'assolvimento dell'obbligo scolastico.

ISCRIZIONE:
dal 22/12/2020 al 01/02/2021
Per iscriversi, la domanda va presentata su apposita modulistica scaricabile dai siti web
www.fondazionevalmarecchia.it e www.enaiprimini.org

IL CORSO È GRATUITO

CRITERI DI SELEZIONE:
La selezione verrà effettuata nel caso in cui il numero di iscritti in possesso dei requisiti richiesti superi il numero di posti disponibili.
La selezione, previo accertamento dell'identità dei partecipanti, prevederà:
- un test contenutistico (peso 50%) che verterà su elementi di base di conoscenza del territorio della Valmarecchia e del settore agroalimentare
- un colloquio individuale/motivazionale (peso 50%)

La somma ponderata dei punteggi delle prove determinerà la graduatoria finale in base alla quale saranno individuati i partecipanti.

SEDE DI SVOLGIMENTO:
FONDAZIONE VALMARECCHIA: Via Mazzini, 62 - 47863 NOVALETTRIA (RN)

DURATA E PERIODO DI SVOLGIMENTO:
600 ore, di cui 240 di stage. Dal 15/02/2021 al 30/06/2021

NUMERO PARTECIPANTI: 12

ATTESTATO RILASCIATO:
Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, sarà rilasciato un Certificato di qualifica professionale (SQ) ai sensi della DGR 730/2013 in:
"OPERATORE DI PANIFICIO E PASTIFICIO" LIVELLO EDIF 4"

DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO:
REQUISITI FORMALI:
- Maggiore età
- Residenza o domicilio in Emilia-Romagna
- Assolvimento dell'obbligo d'istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e formazione
- Per i cittadini stranieri: possesso di regolare permesso di soggiorno

CONTRATTI:
FONDAZIONE VALMARECCHIA - tel. 0541 92063 - 339 1241755 - corsi@fondazionevalmarecchia.it - www.fondazionevalmarecchia.it - www.facebook.com/fondazionevalmarecchia
FONDAZIONE ENAIP S. ZAVATTA - tel. 0541 367100 - info@enaiprimini.org - www.enaiprimini.org - www.facebook.com/enaipzavatta

FORMAZIONE PER AZIENDE ED ENTI PUBBLICI

La Fondazione Valmarecchia ha attivato ed attiva corsi aziendali su richiesta delle aziende interessate, ad esempio INDEL B e VALPHARMA INTERNATIONAL e corsi in collaborazione con enti pubblici, ad esempio corsi riguardanti una sana ed equilibrata alimentazione in collaborazione con AUSL Romagna.

UTENZE SPECIALI

Per quanto riguarda l'inclusione sociale nell'a.f. 2013/14 sono stati realizzati due progetti:

- ❑ IN.S.E.R.I.R.E. Inclusione Sociale Empowerment Recupero Inserimento Reintegrazione, per l'integrazione al lavoro di persone con disabilità.
- ❑ ASTRO Azioni di sostegno Transizioni Occupazionali, rivolto ai cittadini con svantaggio.
- ❑ Nel 2017 la Fondazione Valmarecchia ha ottenuto l'accreditamento per la realizzazione di servizi per il lavoro AREA 2
- ❑ Attualmente, in rete con Enaip Zavatta di Rimini, è soggetto partner dei seguenti progetti in corso che prevedono tirocini formativi e corsi per persone con disabilità, svantaggio e fragilità:
 - ❑ Fondo Regionale Disabili
 - ❑ Interventi di Politica Attiva del Lavoro – Legge 14/2015 R
 - ❑ Progetto Distretto Socio Sanitario Rimini Nord – Unione di Comuni Valmarecchia

ORTI SOCIALI



- ❑ La Fondazione Valmarecchia ha in concessione un'area demaniale situata in sponda sinistra del fiume Marecchia nel Comune di Novafeltria (RN) per una superficie complessiva di m² 1.968,85 per la riqualificazione ambientale e lo svolgimento di attività didattiche.
- ❑ Stiamo quindi progettando per quest'area un'attività volta all'inserimento di persone fragili e vulnerabili in collaborazione con gli enti pubblici preposti e le associazioni di promozione sociale territoriali.

PROGETTI

- ◉ VALPHARMARECCHIA
- ◉ SGRANAVA
- ◉ LA VALMARECCHIA DEI MULINI

VALPHARMARECCHIA

- ◉ La Fondazione è partner del Comune di Novafeltria, Università e aziende private nel progetto per l'apertura di un "Presidio Universitario di Ricerca" a Novafeltria, nell'ambito del progetto Valpharmarecchia, che sarà la sede di ricerca per la Micoterapia Made in Italy e per le Erbe officinali in Valmarecchia

[PRESENTAZIONE DEL PROGETTO](#)

SGRANAVA

- La Fondazione Valmarecchia, oltre a promuovere costantemente attività ed eventi, è capofila del progetto SGRANAVA, Salvaguardia e Valorizzazione dei Grani Antichi della Valmarecchia, di cui sono partner anche il CRPV di Cesena e il CREA-GPG di Fiorenzuola d'Arda, iniziato nel 2017 e conclusosi nel 2020.

[PRESENTAZIONE SGRANAVA](#)

[RELAZIONE CONCLUSIVA](#)

LA VALMARECCHIA DEI MULINI

- La Valmarecchia dei Mulini. Dal Grano allo Zolfo, la Memoria del Novecento con il contributo della Regione Emilia-Romagna

LA VALMARECCHIA DEI MULINI. DAL GRANO ALLO ZOLFO, LA MEMORIA DEL NOVECENTO

con il contributo della Regione Emilia-Romagna



L'acqua, la pietra, la farina

**I MULINI DELLA
VALMARECCHIA**

Una mostra per una storia da riscoprire



1. I mulini della Valmarecchia
2. Il funzionamento di un mulino ad acqua
3. I mulini e le località dell'Alta Valle
4. Il mugnaio
5. La tassa sul macinato
6. La battaglia del grano
7. Memorie dai mulini
8. Il mulino Ronci
9. Mulini a nuova vita
10. Il Museo Mulino Sapignoli
11. Tonino Guerra e i mulini: un progetto sospeso
12. Storie, proverbi e canzoni sui mulini
13. I mulini da polvere da sparo e da tabacco
14. La riscoperta dei grani antichi in Valmarecchia
15. Il mulino della Cooperativa Valmarecchia Bio Natura

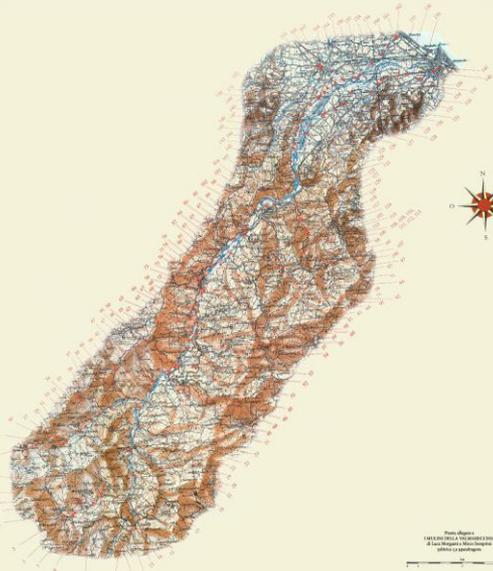
“L'acqua, la pietra, la farina I MULINI DELLA VALMARECCHIA *Una mostra per una storia da riscoprire*”, una mostra documentaria e per immagini voluta dalla Fondazione Valmarecchia, realizzata nei locali dell'ente in Via Mazzini, 62, completata nel dicembre 2020, per riscoprire e rivisitare questa grande storia durata secoli di cui oggi si sa più ben poco. Questa iniziativa, pur rispondendo a criteri scientifici, vuole soprattutto suscitare curiosità e nuove passioni nei giovani studenti, ma anche focalizzare alcuni temi molto importanti per il futuro agricolo della vallata come la riscoperta e l'utilizzo per la panificazione dei grani antichi.

LA VALMARECCHIA DEI MULINI. DAL GRANO ALLO ZOLFO, LA MEMORIA DEL NOVECENTO

con il contributo della Regione Emilia-Romagna



1. I MULINI DELLA VALMARECCHIA



- | | | | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------------------|
| 1. Il Mulino (Pratagli) | 29. Mulino di Villino | 57. Mulino di Borgo Nuovo | 85. Mulino (La Pieve) | 112. Mulino a Canepa V | 140. Mulino Comunale |
| 2. Il Mulino (Carini) | 30. Guadiera | 58. Mulino di Scaena | 86. Fornace | 113. Mulino a Canepa VII | 141. Mulino della Pietrasina |
| 3. Mulino del Doddì | 31. Molino Raso | 59. Mulino di Mercatale | 87. Mulino di Sandaci | 114. Mulino di Gorga Scura | 142. Polverificio |
| 4. Ripresa del Mulino del Doddì | 32. Mulino Penavale | 60. Mulino d'Arco | 88. Mulino Vecchio | 115. Mulino Molinari | 143. Mulino (Guarnano) |
| 5. Mulino a Fresciano di Sotto | 33. Mulino Pezaglia | 61. Mulino Guallanelli | 89. Ristorante Vecchio Mulino | 116. Mulino di Galavotto | 144. Mulino Pantano |
| 6. Mulino a Fresciano di Sotto II | 34. Mulino di Castello | 62. Mulino Marocchi | 90. Polverificio Stacchi | 117. Mulino a Galavotto | 145. Mulino Santo Marino |
| 7. Mulino (Madonna delle Grazie) | 35. Mulino a Fragneto | 63. Mulino a La Valle | 91. Mulino di Campo d'Arco | 118. Mulino Nuovo | 146. Molinella |
| 8. Mulino del Castello | 36. Mulino di Fragneto II | 64. Mulino di Fondo | 92. Mulino di Canepa | 119. Mulino Cenni | 147. Mulino Cenni |
| 9. Mulino di Barocco | 37. Mulino del Rio | 65. Molinaccio (Tovornelli) | 93. Mulino di Campo | 120. Molino della Ganga | 148. Mulino Moroni |
| 10. Ripresa del Mulino Barocco | 38. Mulino del Conte | 66. Mulino (C/ di Carino) | 94. Mulino del Conte | 121. Mulino dei Frati | 149. Fabbrica Cementi |
| 11. Mulino di Mastacchi | 39. Il Mulino (Pereto) | 67. Mulino di Ponte Saffoni | 95. Mulino del Conte | 122. Mulino a Guadoccio | 150. Molino Macrelli |
| 12. Il Mulino (Via Maggini) | 40. Molino Giovinetti | 68. Mulino delle Sore | 96. Molinaccio (Santo Lucio) | 123. Molino Ripa | 151. Fornace |
| 13. Mulino di Tassinaro | 41. Mulino Gambetti | 69. C/ Mulino delle Porte | 97. Mulino Praglia | 124. Mulino Para | 152. Fabbrica Girotti |
| 14. Mulino a Madonna del Presale | 42. Il Mulino (Ritropino) | 70. Mulino Ravazzi | 98. Mulino di Campo Longo | 125. Molino Bianco | 153. Molino Budassi |
| 15. Mulino di Mezzo | 43. Il Mulino della Fornace | 71. Mulino del Sasso | 99. C/ Picchio | 126. Ristorante Rò a Buni | 154. Molino Moroni |
| 16. Il Molinello | 44. Mulino di C/ Focchi | 72. Mulino della Polvere | 100. Mulino Fatini | 127. Molino Cagnone | 155. Molino Bonaccorsi |
| 17. Mulino a Ranco | 45. Molino Donati | 73. Mulino della Vicchia | 101. Molino di Billec | 128. Molino Mnarotti | 156. La Molinella |
| 18. Mulino di Cavassani | 46. Mulino della Madonna | 74. Mulino Gasperoni | 102. Molino di Billec | 129. Molino Musaroni | 157. Molino Moroni |
| 19. Mulino di Bascio | 47. Molino Tattori | 75. Mulino del Vecchio | 103. Mulino della Calce | 130. Molino Balducci | 158. Molino Moroni |
| 20. Mulino in Val di Caci | 48. Mulino Ronci | 76. Mulino della Marchia | 104. Molino Tosi | 131. Molino Salia | 159. Molino della Chiesa |
| 21. Mulino di San Gianni | 49. Molino Petrella | 77. Mulino a Talamello | 105. Molino di Siano | 132. Molino Ricci | 160. Molino Carloti |
| 22. Mulino di Frassineto | 50. Molino Parterrone | 78. Molino Gambelli | 106. Molinaccio (Fiorentino) | 133. Molino Carloti | 161. Ev Cordena |
| 23. Molino di C/ Romano | 51. Molino di rio Cavo | 79. Mulino a Campiano | 107. Scalo Rò | 134. Molino Carino | 162. Molino Meina |
| 24. Molino di Sante Sofie | 52. Molino Caleroli | 80. Mulino a pietra di Campiano | 108. Mulino a Canepa | 135. Molino della Tomba | 163. Molino Moroni |
| 25. Mulino di Crognana | 53. Mulino Caleroli II | 81. Mulino Nuovo | 109. Mulino a Canepa II | 136. Molino Tomba II | 164. Molino (Santarcangelo) |
| 26. Mulino Nuovo | 54. Molino Sgarattini | 82. Molinaccio (Bascio) | 110. Mulino a Canepa III | 137. Officina Pallini | 165. Molino Moroni |
| 27. Mulino della Vena | 55. Il Molino (Monticchio) | 83. Mulino di via Montefratro | 111. Mulino a Canepa IV | | |
| 28. Ripresa del Mulino della Vena | 56. Molinaccio (Libano) | 84. Molino di Piaga | | | |

I sedici grandi pannelli 70x100 in forex, che compongono la mostra, raccontano una storia che parte dall'acqua del grande fiume, dalle pietre delle macine dei palmenti dei mulini, dalla preziosa farina macinata.

COLLABORAZIONI

- PRIMO MIGLIO
- CONFCOOPERATIVE
- FARM CULTURAL PARK
- SAN PATRIGNANO

PRIMO MIGLIO

- **Primo Miglio**, incubatore di Startup Responsabili, ha aperto da dicembre 2020 uno sportello informativo per orientare i giovani delle Valli Marecchia e Conca nell'avvio di impresa e per la ricerca di finanziamenti e opportunità a sostegno del territorio delle Aree Interne, presso i prestigiosi spazi di Palazzo Lombardini a Novafeltria in collaborazione con la **Fondazione Valmarecchia**.



CONFCOOPERATIVE

- ◉ **Confcooperative** Romagna ha attivato un'importante collaborazione con la **Fondazione Valmarecchia**, che riguarda il supporto e il sostegno di progetti che hanno portato alla creazione di nuove cooperative, alla collaborazione per corsi professionali

FARM CULTURAL PARK



LA FONDAZIONE
VALMARECCHIA A FARM
CULTURAL PARK

Farm Cultural Park, durante l'inaugurazione della mostra "City Rebels, storie di ribellione urbana", tenutasi a Favara, Sicilia, ha riconosciuto ufficialmente il fondatore del Museo Mateureka di Pennabilli, prof. Renzo Baldoni, come "ribelle urbano" per aver dedicato la propria vita e i propri studi alla divulgazione di temi scientifici e culturali rivolta soprattutto ai giovani e per aver fatto di Mateureka un motore di cultura e un sito di eccellenza per la divulgazione matematica. Il "ribelle" era in compagnia di una qualificata rappresentanza della **Fondazione Valmarecchia**, recatasi a Favara per costruire progetti comuni e promuovere sinergie fra la Sicilia e la Valmarecchia. Attualmente la Fondazione Valmarecchia e il Comune di Novafeltria stanno realizzando il progetto SOUx, scuola di architettura per bambini ideato da Farm Cultural Park

SAN PATRIGNANO

- ◉ Un progetto che parla di gusto, di storia, di recupero, di unione e valorizzazione del territorio. E' **Grani Antichi Valmarecchia**, lanciato dalla cooperativa agricola **Valmarecchia Bio Natura**, dalla **Comunità San Patrignano** e **Coop Alleanza 3.0**, con la collaborazione della **Fondazione Valmarecchia**.
- ◉ Sono nati così due prodotti che esaltano la territorialità e il gusto dell'entroterra romagnolo, **la piadina e i grissinotti ai grani antichi**.

[PRESENTAZIONE PROGETTO](#)