



Info e iscrizioni

Iscriviti ora compilando la scheda che trovi su www.soecoforma.it puoi inoltrare la tua iscrizione compilata con i documenti richiesti a i.belcari@soecoforma.it

oppure

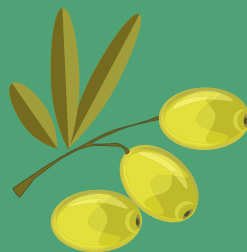
contattaci, ti forniremo tutte le informazioni e ti guideremo nella procedura di iscrizione!

Scadenza iscrizioni 02/08/2024

Soecoforma

V. E. Mattei 293/f 55100 Lucca

0583 432232 - 22



Il valore di questo corso?

Qualità delle docenze
Aziende partner e territorio
Innovazione qualità
e sostenibilità



TECNICO DELLE ATTIVITÀ DI CONDUZIONE DELL'OLIVETO E DI GESTIONE DEL FRANTOIO

OFFICINE DELL'OLIO 4.0

CORSO GRATUITO DI QUALIFICA PROFESSIONALE PER DISOCCUPATI O INOCCUPATI

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato dalla Regione Toscana con risorse a valere sul PR FSE+ Toscana 2021 2027 e inserito nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani



Che figura professionale diventerai?

Il Tecnico delle **attività di conduzione dell'oliveto** e del **frantoio** opera in tutte le attività della **filiera olivo-olio**, sia per la conduzione dell'oliveto, dove si occupa delle varie **operazioni colturali** (**lavorazione del terreno, potatura degli olivi, concimazione e difesa dell'impianto**, sia per la gestione del frantoio, dove si colloca nelle **varie fasi del processo di trasformazione delle olive in olio**, dalla **lavatura delle olive, alla loro frangitura, alla estrazione dell'olio**, fino a svolgere una piccola manutenzione dell'impianto.

Requisiti per accedere?

- Avere compiuto **18 anni**.
- Essere **disoccupati/inattivi**
- Per i cittadini non comunitari, si richiede il **possesso di regolare permesso di soggiorno** che consente attività lavorativa.
- Possesso di **qualifica professionale livello 3 EQF**, o diploma di scuola secondaria di secondo grado, o almeno 3 anni di esperienza lavorativa documentata nell'attività professionale di riferimento.
- Per i candidati di madrelingua non italiana si richiede una **conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello B1**

Quali sbocchi lavorativi per te?

Potrai lavorare nelle **aziende della filiera olivicolo-olearia**, in attività di **consulenza** per l'olivicoltura e l'elaiotecnica, la **produzione** e la **distribuzione** nel settore agro-alimentare, e **curare uliveti** anche per conto terzi.

Il corso in breve

600 ore - totali

275 tra aula e laboratorio

265 stage in azienda

+ orientamento

Periodo:

20 agosto 2024 al 31 maggio 2025

Sedi del corso

Soecoforma V. E. Mattei 293/f Lucca
I.T. Tecnologico Agrario N. Brancoli Busdraghi
Via Onacrog n. 497, Lucca
Università di Pisa, Via del Borghetto n. 80, Pisa
Alle Camelie Società Cooperativa Agricola
Via della Pieve, 186, Capannori
Agricola Calafata Cooperativa sociale
Via della Vedova 35, Lucca

Attestato finale

Attestato di **qualifica professionale** rilasciato dalla Regione Toscana livello 4 EQF.

Hai passione per l'agricoltura e la tipicità del territorio toscano?

Desideri avere una professionalità tecnica tra tradizione e innovazione?

Scegli di **valorizzare la tua esperienza**, il corso di Officine dell'Olio 4.0 è l'occasione per **acquisire una competenza specifica legalmente attestata nella cura dell'olivo e la produzione dell'olio**: una coltivazione e un prodotto che sono parte della storia, dell'agricoltura, dell'alimentazione e del paesaggio mediterranei e toscani, **apprezzato e ricercato internazionalmente**.

