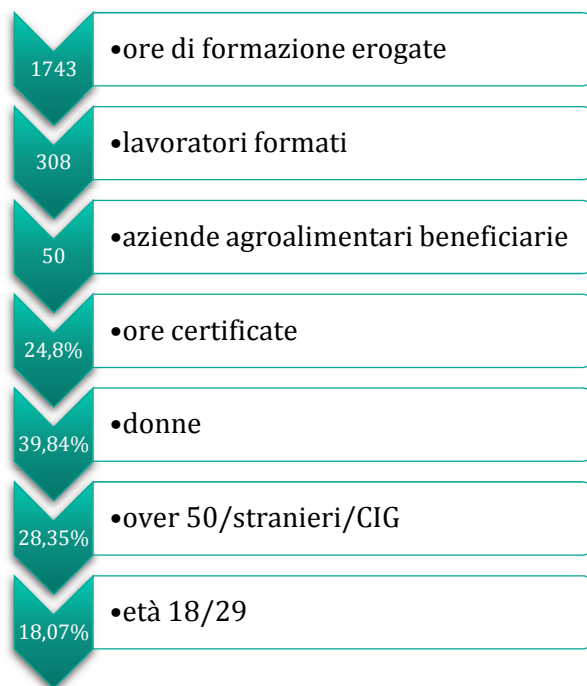


Piano formativo «SWEET»

Il Piano “SWEET” è stato finanziato dall’Avviso 1/2016 “Competitività” di Fondimpresa

I numeri



I soggetti coinvolti

- ✓ Consvip Scarl (Capofila)
- ✓ IN.SI Spa
- ✓ UNICONSUL Soc. Coop
- ✓ ASCLA
- ✓ ITINERA S.r.l.

Partner e delegati

- ✓ FEDEARLIMENTARE
- SERVIZI SRL
- ✓ CAISIAL
- ✓ OXFORD ENGLISH
- CENTRE
- ✓ VIRVELLE

Le Regioni coinvolte

- ✓ ABRUZZO
- ✓ CAMPANIA
- ✓ LAZIO
- ✓ PUGLIA
- ✓ TOSCANA



CONSVIP scarl nasce nel 1992 a seguito di un progetto voluto dal Ministero del Mezzogiorno e dal Formez finalizzato alla creazione di Centri di eccellenza nella formazione nel Meridione.

Consvip è **un’agenzia di formazione professionale, consulenza e ricerca** con l’obiettivo di operare nella formazione destinata a soggetti occupati, disoccupati ed in cerca di prima occupazione.

Ha le proprie **sedi nelle Regioni Campania, Lazio, Lombardia, Basilicata, Puglia e Calabria.**

Obiettivi

- Alto livello di **specializzazione e integrazione** del Piano formativo
- Alto livello di **specificità dell'analisi dei fabbisogni**
- Chiara **identificazione delle tipologie** di aziende beneficiarie e di lavoratori destinatari

Aree tematiche

- Qualificazione dei processi produttivi e dei prodotti
- Innovazione dell'organizzazione

Il ruolo della formazione è quello di essere un vero e proprio “ponte” tra le attuali realtà aziendali e le nuove prospettive di sviluppo competitivo

ATTIVITA' NON FORMATIVE

- Promozione delle attività del Piano
- Orientamento al percorso formativo
- Diffusione e trasferimento dei risultati
- Monitoraggio e valutazione
- Progettazione di massima e di dettaglio

AZIONI FORMATIVE CERTIFICATE

- Tecniche avanzate per i prodotti da forno
- Tecniche casearie e qualità del prodotto
- Tecniche e metodi per il controllo e la salvaguardia della qualità dei prodotti alimentari tipici
- Tecniche e tecnologie per la produzione di salumi di qualità
- Tecniche enologiche e qualità del prodotto
- Tecniche industriali avanzate per la trasformazione di latte e derivati
- Tecniche per la selezione e la lavorazione delle materie prime

ATTIVITA' FORMATIVE CERTIFICATE

- Automazione del ciclo di cottura dei dolci
- Certificazione BRC/IFS
- Change management
- Inglese tecnico
- Innovare l'organizzazione e il suo approccio al cliente
- Migliorare le performance dei capi e team leader di produzione
- Problem solving: metodi e strumenti per la produzione
- Tecniche avanzate di gestione degli impianti