



Deliberazione G.R. n. 262 del 7/6/2016 – D.D. n. 5 del 08/07/2016 e D.D. n. 297 del 02/09/2016 - D.D. n. 307 del 14/09/2016 Programmazione triennale dei percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) – Asse prioritario III “istruzione e formazione” OT 10 - OS 15 (RA10.6) Azioni 10.6.1, 10.6.2, 10.6.6, 10.6.7 - Capofila ATS “Q.E.S. – Qualità Enogastronomica Sannita” - Cod. Uff. 184 - CUP B86J16003500006

Bando di selezione

per l'ammissione al Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS)

Tecnico superiore per la valorizzazione delle risorse territoriali e delle tipicità enogastronomiche

L'Ente di Formazione FO.SVI.TER., in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS: – Dipartimento di Diritto, Economia, Management e Metodi Quantitativi dell'Università degli Studi del Sannio; – Istituto di Istruzione Superiore Faicchio-Castelvenero; – Comune di Torrecuso; – La Fortezza Società Agricola S.r.l.; – Car Touring Service Società Cooperativa; – A.A. Fontanavecchia di Libero Rillo; – Cantine Iannella Antonio; – Impresa Individuale Buzzone Sergio; – Impresa Individuale Pulcino Domenico, organizza

un corso gratuito della durata di 800 ore rivolto a 20 allievi e 4 uditori.

1. Finalità dell'intervento formativo e figura professionale

L'intervento è finalizzato a formare la figura professionale di Tecnico Superiore per la valorizzazione delle risorse territoriali e delle tipicità enogastronomiche (specializzazione nazionale IFTS di riferimento: Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica. Area professionale di riferimento: Turismo e Sport, di cui al DI 7/02/2013).

La figura professionale che verrà formata attraverso il presente percorso IFTS sarà in grado di promuovere la cultura enogastronomica nei suoi molteplici aspetti e disporrà di competenze diversificate che spaziano dal management dell'impresa ristorativa alle tecnologie di cucina più innovative, dalle tradizioni culinarie italiane all'alta cucina moderna, dalle tecniche innovative da applicare ad ogni fase del processo di lavorazione e creazione dei piatti alla esaltazione delle peculiarità e proprietà delle tipicità enogastronomiche.

2. Durata e articolazione del percorso

Il percorso prevede le seguenti azioni: informazione e accoglienza; accompagnamento e orientamento; attività di formazione e placement; stage.

La durata del corso di formazione è di 800 ore, di cui 351 ore d'aula, 129 ore di esercitazioni e 320 ore di stage.

Il corso avrà inizio nel mese di gennaio 2018 e si concluderà entro il mese di giugno 2018.

Gli allievi ammessi al corso, previa domanda scritta, potranno fare richieste di accreditamento competenze in ingresso e riconoscimento di eventuali crediti, allegando una documentazione che certifichi le competenze e conoscenze acquisite in altri percorsi formativi/universitari.

La documentazione presentata dall'allievo verrà presa in esame e verificata da parte di un apposito gruppo di lavoro (CTS) che riconoscerà il credito e strutturerà un percorso personalizzato.

Il corso è strutturato in n. 3 unità formative capitalizzabili (UFC) e singolarmente certificabili, ovvero:

UC1: Individuare le tipicità agro-alimentari/enogastronomiche del territorio; interpretare le tradizioni del territorio e le interrelazioni con la tipicità dei prodotti da esso espressi; presentare le ricette ed i piatti della cucina tipica;

UC2: Progettare e realizzare menù e prodotti che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio, selezionando i fornitori e adottando tecniche di preparazione, cottura e servizio che ne esaltino le caratteristiche e proprietà;

UC3: Organizzare i servizi dell'impresa secondo i parametri aziendali di efficienza, efficacia e qualità; curare l'erogazione del prodotto/servizio;

articolate nei seguenti moduli formativi: Orientamento e bilancio delle competenze (20 ore); Economia e storia del turismo dell'impresa turistica rurale (10 ore); Economia dell'agrofood chain (20 ore); Economia e politica dei prodotti tipici (30 ore); Regolamentazione europea e normativa nazionale del settore agroalimentare e di tutela delle produzioni enogastronomiche tipiche (10 ore); Evoluzione degli stili alimentari (10 ore); Economia e politica dei territori rurali (10 ore); Economia delle imprese enogastronomiche (20 ore); Comunicazione, promozione e valorizzazione commerciale dei prodotti tipici (60 ore); Gestione sostenibile delle risorse territoriali rurali (10 ore); Organizzazione aziendale, qualità in azienda, start – up d'impresa (50 ore); Tecnologie e strumenti informatici per l'esercizio della professione (35 ore); Tecniche di comunicazione aziendale ed interpersonale - team work (40 ore); Tecniche statistiche per l'analisi sensoriale (20 ore); Tecniche di alta cucina (145 ore); Laboratorio di cucina: progettazione di menù e realizzazione di ricette a base di prodotti tipici del territorio (162 ore); Principi di igiene, HACCP e sicurezza sul lavoro (18 ore); Le relazioni con gli operatori del settore: clienti e fornitori, tecniche di approvvigionamento e logistica (60 ore); Caratteristiche essenziali delle materie prime e dei principi di trasformazione (18 ore); Nozioni di merceologia alimentare e principi nutrizionali (12 ore); Inglese di settore (30 ore); Orientamento finale e ricerca attiva del lavoro (10 ore).

3. Destinatari e requisiti di accesso

Il corso prevede la partecipazione di 20 allievi effettivi e 4 uditori, giovani occupati, disoccupati o inoccupati dai 18 fino a 34 anni non compiuti alla data di scadenza della domanda di partecipazione, residenti nella Regione Campania e che non hanno frequentato negli ultimi 12 mesi un corso finanziato dal Fondo Sociale Europeo. Per accedere alle selezioni è necessario il possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- diploma di istruzione secondaria superiore;
- diploma professionale di tecnico di cui al decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, art. 20 c. 1 lettera c).

L'accesso alle selezioni è consentito anche a coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, previo accertamento delle competenze acquisite anche in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione di cui al Regolamento adottato con decreto Ministro Pubblica Istruzione 22 agosto 2007, n. 139.

4. Modalità e termini di partecipazione

Il candidato dovrà presentare alla Segreteria dell'Ente la documentazione di seguito indicata:

- domanda di ammissione al corso, redatta sull'apposito modello “Allegato A” del bando;
- fotocopia di un valido documento di riconoscimento e codice fiscale;
- autocertificazione del/i titolo/i di studio posseduto/i;
- autocertificazione sulla condizione lavorativa;
- curriculum datato e sottoscritto;
- (per i candidati diversamente abili) certificato di invalidità e diagnosi funzionale dell'ASL di appartenenza.

La domanda di ammissione, corredata della suddetta documentazione, dovrà essere presentata a mano o spedita a mezzo posta raccomandata al seguente indirizzo: FO.SVI.TER. Contrada Piano Cappelle n.129 c/o MUSA – 82100 Benevento. Le domande dovranno pervenire entro le ore 12,00 del giorno 16/12/2017. Non fa fede il timbro postale. La modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente (dal lunedì al venerdì, dalle 9:00 alle 17:30 ed il sabato dalle 10:00 alle 12:00) ed è scaricabile dal sito www.fosviter.it.

5. Modalità di selezione e di ammissione al corso

Le selezioni saranno volte ad accertare in prima istanza la presenza dei seguenti requisiti di accesso alle attività formative ed in particolare: residenza, titolo di studio, età, stato di occupazione, disoccupazione o inoccupazione.

I soggetti in possesso dei requisiti saranno ammessi alle successive verifiche che comprenderanno:

- **prova scritta** (40 test a risposta multipla, di cui il 70% di cultura generale e psico-attitudinale ed il 30% di conoscenze tecnico professionali). Sarà attribuito un punteggio pari a 1 punto per ogni risposta esatta, 1 punto in meno per ogni risposta errata e 0 punti per ogni risposta non data, per un punteggio massimo di **40/100**;
- **prova orale** (colloquio individuale attitudinale e motivazionale con valutazione dei titoli culturali e delle esperienze professionali maturate), per un punteggio massimo di **60/100**.

La selezione dei destinatari avverrà rispettando il principio delle pari opportunità, riservando il 50% dei posti a donne.

Il calendario delle prove di selezione sarà pubblicato sul sito www.fosviter.it nei giorni successivi la scadenza del termine per la presentazione delle domande.

6. Sede di svolgimento e frequenza

Le attività formative d'aula si svolgeranno presso la sede FO.SVI.TER. alla Contrada Piano Cappelle n.129 c/o MUSA di Benevento.

La frequenza al corso è obbligatoria. È consentito un numero di ore di assenza, a qualsiasi titolo, pari al 20% del totale delle ore previste. Gli allievi che supereranno tale limite saranno esclusi dal corso. È prevista un'indennità di frequenza pari a Euro 2,00 (due) per ora di effettiva presenza. È previsto, inoltre, un rimborso delle spese di viaggio effettivamente sostenute e documentate, relativo solo all'utilizzo del mezzo pubblico.

7. Graduatoria finale

La graduatoria verrà redatta in base alla somma dei punteggi ottenuti nelle prove previste. L'elenco dei candidati ammessi al corso e la data di inizio delle attività, saranno affissi entro 5 giorni dall'avvenuta selezione presso la sede dell'Ente e consultabile sul sito www.fosviter.it.

A parità di punteggio costituirà titolo preferenziale l'età anagrafica più bassa.

8. Riconoscimento crediti

In esito al percorso formativo saranno accertati in sede di valutazione e riconosciuti, da parte dell'Università degli Studi del Sannio, un numero massimo di 9 CFU, di cui 6 CFU (48 ore di lezioni in aula) nell'ambito del SSD AGR/01 e 3 CFU (75 ore di tirocinio) come attività di tirocinio formativo documentato spendibili entro 3 anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore.

9. Ammissione agli esami e attestato finale

Saranno ammessi alle valutazioni finali gli allievi che avranno frequentato almeno l'80% delle ore previste.

Al termine di ciascun percorso IFTS, verrà rilasciato previo superamento delle prove finali di verifica, un “Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore”. Tale specializzazione è referenziata al livello EQF 4. I certificati di specializzazione tecnica superiore di cui al D.P.C.M. 28 gennaio 2008 art. 9 c. 1 lett. a) costituiscono titolo per l'accesso ai pubblici concorsi (art.5 c.7 del citato DPCM).

Benevento, 01/12/2017

Il legale rappresentante di FO.SVI.TER.