D.G.R. n. 105 del 07.03.2023 – D.G.R. 119 del 14.03.2023 - D.D. n. 371 del 22.05.2023 Programmazione triennale dei percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) – Priorità 2 – "Istruzione e Formazione" OS ESO 4.6 – Linea di Azione 2.f.11 – ATS CIVIT Cibo Vino Territorio - Capofila ATS FO.SVI.TER. S.R.L. - Cod. Uff. 2/2 - CUP B84D25003660009

BANDO DI SELEZIONE

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

TECNICO SUPERIORE IN FOOD & WINE MARKETING

L'Ente di Formazione FO.SVI.TER. S.R.L., in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS: DIPARTIMENTO DI DIRITTO, ECONOMIA, MANAGEMENT E METODI QUANTITATIVI DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DEL SANNIO, I.P.S.A.R. LE STREGHE, I.I.S. FAICCHIO CASTELVENERE, CANTINA SOCIALE LA GUARDIENSE COOP. AGRICOLA, CANTINA DI SOLOPACA SOC. COOP., A.A. FONTANAVECCHIA di Libero Rillo, CONSORZIO ALLEVATORI SANNITI, CASEIFICIO LO CONTE s.r.l., OLIO DANTE S.P.A.,

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 in food & wine marketing" (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" di cui al DI 7/02/2013). Tale figura opera nel settore enogastronomico supportando le imprese attive nella filiera del Food e del Wine, in un contesto nazionale ed internazionale e caratterizzato da una continua evoluzione digitale. Il tecnico è in grado di: promuovere le risorse enogastronomiche del territorio, utilizzando strategie di marketing e web marketing; organizzare eventi, itinerari e pacchetti che valorizzano i prodotti agro-alimentari in integrazione con le altre risorse culturali, ambientali e storiche di un territorio; fare rete con soggetti pubblici e privati per un condiviso, sostenibile ed integrato sviluppo delle destinazioni turistiche; incentivare le vendite anche grazie a portali e-Commerce; progettare un'esperienza turistica attraverso la valorizzazione delle eccellenze del territorio; progettare e implementare una Digital Strategy mirata per la promozione turistica; promuovere le eccellenze del territorio attraverso percorsi di turismo culturale ed enogastronomico; verificare la sostenibilità economica del prodotto experience.

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 480 ore d'aula (comprensive di laboratori didattici esperienziali, visite didattiche, incontri con esperti del settore), 320 ore di stage. Il corso avrà inizio nel mese di aprile 2026 e si concluderà entro il mese di dicembre 2026. Gli allievi ammessi al corso, previa domanda scritta, potranno fare richiesta 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. 17 unità formative capitalizzabili (UFC)/Moduli e singolarmente certificabili, ovvero: 1. Orientamento, Team Building, Team Working, Problem Solving e strategie di comunicazione (20h); 2. Sicurezza sui luoghi di lavoro. Corso di formazione e informazione generale (10h); 3. Principi di qualità e controllo della produzione (26h); 4. Olivicoltura e tecniche di assaggio dell'olio di oliva (30h); 5. Enologia e Viticoltura (25h); 6. Laboratorio di degustazione del vino (45h); 7. Produzioni agroalimentari locali e tecniche di trasformazione e di cucina (39h); 8. Corso di preparazione alla certificazione di lingua Inglese e business english (70h); 9. Business Plan, Creazione e Reti di Impresa (25h); 10. Food Safety e Frodi alimentari dei prodotti tipici (15h); 11. Domanda e offerta enogastronomica territoriale (20h); 12. Cultural heritage e patrimonio enogastronomico (45h); 13. Strategie di reputazione e creazione del brand per i prodotti enogastronomici territoriali (15h); 14. Applicativi informatici a supporto della gestione dei flussi informativi e della comunicazione (20h); 15. Digital marketing & communication (40h); 16. Organizzazione e promozione turistica del territorio (15h); 17. START-UP e AVVIO d'impresa (20h).

3. Destinatari e requisiti di accesso
Il corso prevede la partecipazione di 20 allievi effettivi e 4 uditori, giovani e adulti occupati, disoccupati ed inoccupati alla data di scadenza della domanda di partecipazione, residenti nella Regione Campania. 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);
- ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, art. 2 comma 5.

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 presso la Segreteria dell'Ente o spedita a mezzo PEC al seguente indirizzo: **fosviter.formazione@legalmail.it**. Le domande dovranno pervenire entro le ore 13,00 del giorno **18/03/2026**. La modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente (dal lun. al ven., dalle ore 9.00 alle ore 13.00) 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, stato di occupazione, disoccupazione o inoccupazione.
I soggetti in possesso dei requisiti saranno ammessi alle successive verifiche che comprenderanno:
- prova scritta (test con 40 domande 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 e 0 punti per ogni risposta non data o errata, 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.
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. S.R.L. alla Contrada piano Cappelle 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.

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 saranno pubblicati e quindi consultabili 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, n.9 CFU sul SSD AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale agli iscritti al CdS in Economia Aziendale.

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).

10. Ulteriori attestazioni e certificazioni
Attestato corso "Assaggiatore di Oli Vergini di Oliva" rilasciato da "Assaggiatori Associati" (ovvero altra associazione), previa valutazione. Saranno ammessi alla valutazione solo i corsisti che avranno frequentato il 100% delle ore previste da questo modulo.
Attestato di "1° livello di formazione per sommelier" rilasciato da A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier), previa valutazione. Saranno ammessi alla valutazione solo i corsisti che avranno frequentato il 90% delle ore previste da questo modulo.
Certificazione di lingua inglese rilasciata da Ente Certificatore riconosciuto dal MIM nell'ambito del QCER (Quadro comune europeo di riferimento per le lingue), previa valutazione. Saranno ammessi alle valutazioni finali gli allievi che avranno frequentato almeno l'80% delle ore previste da questo modulo.

Benevento, 16/02/2026

FO.SVI.TER. S.R.L. Il Rappresentante Legale