



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 10.6.2 e 10.6.6 Capofila ATS BioTiCa - Cod. Uff. 198 - CUP B46116001510006

Bando di selezione per l'ammissione al Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS): **"Tecnico esperto in produzioni enogastronomiche tipiche del territorio nel rispetto delle tradizioni locali e della sostenibilità ambientale"**

L'Ente di Formazione Scuola di Alta Formazione "S. Peluso" S.r.l., in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS: Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali Biologiche e Farmaceutiche dell'Università degli Studi della Campania "L. Vanvitelli"; Istituto "S. Giuseppe"; Effetto Costiera S.r.l.s.; Fratelli D'Acunzi S.r.l.; Global Training Center S.r.l.:

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 esperto in produzioni enogastronomiche tipiche del territorio nel rispetto delle tradizioni locali e della sostenibilità ambientale" che si inserisce all'interno della filiera produttiva agroalimentare con una forte attenzione alla tipicità dei prodotti e quindi al processo "dalla produzione alla tavola".

Il tecnico deve saper operare in primis nella salvaguardia di processi artigianali che coniugano salute, tradizione, sostenibilità e biodiversità. È, in altre parole, una figura professionale dedicata alla valorizzazione e alla promozione di tutto ciò che un territorio è in grado di esprimere. Conosce i prodotti tipici, le tradizioni, la cultura, l'ambiente dai quali essi hanno origine, sa valorizzarli per offrirli al meglio secondo diverse tipologie di utenza (vegetariani, vegani, celiaci, diabetici), ed è in grado, pertanto, di rispondere alle esigenze di un turismo sempre più curioso ed orientato alla qualità ed originalità e sempre più attento al valore della sostenibilità ambientale.

Al termine del percorso formativo gli allievi avranno maturato specifica competenza nel 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.

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 450 ore d'aula e 350 ore di stage in Campania.

Il corso avrà inizio nel mese di dicembre 2017 e si concluderà entro il mese di giugno 2018.

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. 4 unità di competenza singolarmente certificabili:
- UC 1: 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;
 - UC 2: Assumere comportamenti e strategie funzionali ad un'efficace ed efficiente esecuzione delle attività;
 - UC 3: Interagire nel gruppo di lavoro, adottando modalità di comunicazione e comportamenti in grado di assicurare il raggiungimento di un risultato comune;
 - UC 4: Risolvere problemi relativi all'ambito tecnico di riferimento utilizzando concetti, metodi e strumenti matematici;

articolate nei seguenti moduli formativi:

Inglese tecnico; Informatica di base; Sicurezza sul lavoro; Tecniche di comunicazione e Organizzazione delle Risorse Umane; Economia e normativa della ristorazione; Qualità e controllo della trasformazione alimentare (HACCP); La nutrizione e le diete di scelta (vegetariana e vegana) e di necessità (celiaci e diabetici); Aspetti culturali e storici del territorio, le tradizioni enogastronomiche; La biodiversità e l'uso sostenibile delle risorse ambientali nelle produzioni agroalimentari; Le produzioni agroalimentari di qualità e le filiere tipiche del territorio; Progettare e realizzare un menù; L'antico mestiere del pizzaiolo; Strumenti e tecniche per la promozione turistica e di prodotti agroalimentari; Auto-imprenditorialità e start-up aziendale; Tirocinio.

L'Accademia Pizzaioli in seguito ad una verifica orale e pratica al termine del modulo attivato nel progetto rilascerà Diploma e Certificato d'iscrizione all'albo dei pizzaioli.

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);
- 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;
- 1 foto formato tessera;
- autocertificazione del/i titolo/i di studio posseduto/i;
- autocertificazione sulla condizione lavorativa;
- curriculum in formato europeo datato e sottoscritto ai sensi 445/2000;
- (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: Scuola di Alta Formazione "S. Peluso" Via Ferrante, 2 – 84016 Pagani (SA). Le domande dovranno pervenire entro le ore 18,00 del giorno 23/11/2017. Non fa fede il timbro postale. La modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente ed è scaricabile dal sito www.poloformativolangella.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.poloformativolangella.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 della Scuola di Alta Formazione "S. Peluso" S.r.l. sita a Pagani (SA) in via Ferrante, 2.

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 2,50 per ora di effettiva presenza.**

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.poloformativolangella.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 del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali Biologiche e Farmaceutiche dell'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli", 6 crediti formativi per esami a scelta libera e 4 per la lingua inglese previo conseguimento della certificazione linguistica di livello B2.

9. Ammissione agli esami e attestato finale

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

Al termine del 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).

Ulteriori Informazioni

Ulteriori informazioni possono essere richieste a BioTiCa presso la segreteria della Scuola di Alta Formazione "S. Peluso" allo 081-5156111 o via e-mail all'indirizzo: info@centrostudipeluso.it.

Pagani, (SA) 09/11/2017