



Deliberazione G.R. n. 262 del 7/6/2016 - D.G.R. n. 23 del 17/01/2017 - D.D. n. 905 del 26/07/2018 D.D. n.1421 del 20/11/2018 - 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 e 10.6.7 - ATS BioTiCa Capofila Scuola di Alta Formazione "Salvatore Peluso" srl - Cod. Uff. 198/2 - CUP B44116000000006

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. (Pagani SA), 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" s.r.l. (Pagani SA); Effetto Costiera S.r.l.s. (Tramonti SA); Fratelli D'Acunzi S.r.l. (Nocera Superiore SA); Global Training Center S.r.l. (Benevento),

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 420 ore d'aula e 380 ore di stage in Campania.

Il corso avrà inizio nel mese di marzo 2019.

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:

Comunicare in lingua straniera - Inglese; Competenze digitali; Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro; Organizzazione e Gestione 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 tecnologie per la promozione turistica e di prodotti agroalimentari; Auto-imprenditorialità e start-up aziendale; Stage.

L'Accademia Pizzaioli in seguito ad una verifica orale e pratica al termine del modulo attivato nel progetto rilascerà un Attestato di Partecipazione.

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 11 marzo 2019**. 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.

Per l'ammissione al corso è necessario un punteggio minimo complessivo di **60/100**.

La selezione dei destinatari avverrà rispettando il principio delle pari opportunità, riservando il 50% dei posti a donne (in caso di assenza del numero minimo di donne iscritte o in possesso dei requisiti richiesti, la graduatoria prevederà lo scorrimento dei candidati maschi idonei sino al raggiungimento dei 20 destinatari e dei 4 uditori).

Il calendario di convocazione alle prove di selezione sarà pubblicato sul sito www.poloformativolangella.it nei giorni successivi la scadenza del termine per la presentazione delle domande. La pubblicazione ha valore di notifica a tutti gli effetti di legge per tutti i candidati a cui non sia stata comunicata l'esclusione.

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; le attività laboratoriali e di stage si svolgeranno presso aziende partner dei settori enogastronomico e di promozione, valorizzazione e trasformazione agroalimentare situate in Regione Campania.

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. La pubblicazione avrà valore di notifica a tutti gli effetti di legge nei confronti di tutti i candidati. 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

Saranno 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.