



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 - Capofila ATS Euroformazione srl - Cod. Uff. 60 - CUP B14D23001850009

Bando di selezione

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

Tecnico delle produzioni tipiche e delle tradizioni enogastronomiche del territorio

EUROFORMAZIONE srl, in collaborazione con i partner costituiti in ATS, Dipartimento di Medicina dell'Università degli Studi di Salerno, Liceo Scientifico "P.S. Mancini" di Avellino e Agaton srl, 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 delle produzioni tipiche e delle tradizioni enogastronomiche del territorio (specializzazione nazionale IFTS di riferimento Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica di cui al DI 7/02/2013), **La professionalità formata, svolgendo un ruolo cruciale nella centralizzazione del prodotto e della sua tipicità e consentendo di ottimizzare il processo che conduce "dalla produzione alla tavola", sarà in grado di operare nell'ambito turistico e in quello ristorativo, di avere capacità che consentano di accrescere il patrimonio delle aziende di produzione, in particolare dei prodotti agroalimentari tipici, e di fornire abilità necessarie alle botteghe enogastronomiche del territorio.**

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, 320 ore di stage in Regione Campania.

Il corso avrà inizio nel mese di marzo 2024 e si concluderà entro il mese di ottobre 2024.

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. 11 unità formative capitalizzabili (UFC)/Moduli e singolarmente certificabili, ovvero:

1	Diagnosticare, Relazionarsi, Affrontare	20
2	Using English as a technical language	20
3	Informatica	20
4	Concetti, metodi e strumenti	20
5	Il Sistema Qualità	20
6	Igiene, HACCP	10
7	Sicurezza sui luoghi di lavoro	10
8	L'impresa: la sua organizzazione e la sua realizzazione	30
9	La cultura enogastronomica	50
10	Il mestiere	230
11	La normativa	50

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 o spedita a mezzo PEC al seguente indirizzo: euroformazione@pec.it. Le domande dovranno pervenire entro le ore 13,00 del giorno 16 febbraio 2024. La modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente ed è scaricabile dal sito www.euroformazione.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** (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 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.euroformazione.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 EUROFORMAZIONE SRL. In via Vincenzo Belli, 47 – 83042 Atripalda (AV)

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 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.euroformazione.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 di Salerno, n. 9 crediti formativi spendibili entro 2 anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, nei vari Corsi di Laurea afferenti al Dipartimento AGROALIMENTARE - Ambito area tecnologica: 5.1.

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).

Atripalda, 15 gennaio 2023

Euroformazione srl
Il Rappresentante Legale
Firenzo Carullo