



D.G.R. n. 262 del 7/06/2016 - D.G.R. n. 23 del 17/01/2017 - D.D. n. 905 del 16/07/2018 - 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 - Capofila ATS S.E.T.A. - Salute, Enogastronomia, Turismo ed Agroalimentare - Cod. Uff. 189/2 - CUP B24J16000010006

## Bando di selezione per l'ammissione al Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) II annualità "Tecnico in Produzioni Agroalimentari Tipiche del Territorio e della Tradizione Enogastronomica e degli Impatti sulla Salute" (2. Edizione)

L'Ente di Formazione FORMAZIONE E SOCIETA' SOC.COOP., in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS: IISS Santa Caterina da Siena (Salerno), Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli Dipartimento di Medicina di Precisione (Napoli), Distretto Turistico-Selecentini "SELECOAST" (Battipaglia), 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 in Produzioni Agroalimentari Tipiche del Territorio e della Tradizione Enogastronomica e degli Impatti sulla Salute (specializzazione nazionale IFTS di riferimento Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentari cui al D.I. 7/02/2013), uno specialista che utilizza il suo sapere per le aziende produttrici ed i trasformatori (aziende della ristorazione) occupandosi della definizione delle strategie produttive delle aziende di orientamento al biologico, al fine di ottimizzare i processi, indirizzandoli verso una maggiore salubrità per il consumatore finale, con particolare attenzione alla sostenibilità ecologica, ambientale ed economica ed alla promozione della cultura enogastronomica nei suoi molteplici aspetti. Al termine del percorso l'allievo aspirerà accompagnare le aziende nella fase della produzione, in specie biologica, e poi scegliere i prodotti e progettare i menù per le aziende della ristorazione che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio, selezionando i fornitori ed adottando tecniche di preparazione, cottura e servizio che ne esaltino le caratteristiche e le proprietà nutrizionali.

### 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. Il corso avrà inizio nel mese di Marzo 2019 e si concluderà entro il mese di Novembre 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 13 unità formative capitalizzabili (UFPC) e singolarmente certificabili, ovvero: Orientamento in ingresso ore 10; Interazione nel gruppo di lavoro: modalità di comunicazione e comportamenti finalizzati al raggiungimento di un risultato comune ore 20; Utilizzo di metodi e strumenti matematici per la risoluzione di problemi tecnici ore 30; Tecniche di valorizzazione delle tipicità agroalimentari ed enogastronomiche, attraverso la selezione delle materie prime e la successiva trasformazione ore 70; Elaborazione di piani di conversione al biologico per le filiere agroalimentari tipiche ore 60; Formulazione di menù delicati a particolari attività (sport) e/o idonei alla soddisfazione di esigenze salutistiche (intolleranze e/o allergie) ore 60; Formulazione proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente ore 30; Interazione nel gruppo di lavoro: modalità di comunicazione e comportamenti finalizzati al raggiungimento di un risultato comune (lingua straniera Inglese B1) ore 60; Raggiungimento dell'efficienza e dell'efficienza nell'esecuzione delle attività ore 20; Incentri a valenza formativa con professionalità del settore ore 20; Tenere comportamenti efficaci in contesti lavorativi specifici ore 20; Percorso di accesso al RENTA Registro Nazionale dei Tecnici di Agricoltura Biologica ore 60; Supporto all'imprenditorialità ore 20; Attività di stage ore 320.

### 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 biennio 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 dell'eventuale titolo 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: Formazione e Società Strada Statale 18 km.76,450 (c/o Centro San Luca) Battipaglia (SA). Le domande dovranno pervenire entro le ore 12,00 del giorno 26/02/2019. Non fa fede il timbro postale. La modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente (nei giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 13.00 e dalle ore 15.00 alle ore 18.00) ed è scaricabile dal sito [www.formazioneeassocia.it](http://www.formazioneeassocia.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 candidato sarà ritenuto idoneo alla frequenza del corso al raggiungimento del punteggio di almeno punti 60/100. Il calendario delle prove di selezione sarà pubblicato sul sito [www.formazioneeassocia.it](http://www.formazioneeassocia.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 accreditata della Formazione e Società Strada Statale 18 km.76,450 (c/o Centro San Luca) Battipaglia (SA).

La frequenza al corso è obbligatoria. E' 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. E' prevista un'indennità di frequenza pari a Euro 2,00 per ora di effettiva presenza conseguimento della certificazione finale. E' 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.formazioneeassocia.it](http://www.formazioneeassocia.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 della Campania Luigi Vanvitelli, n. 2 crediti formativi spendibili entro 5 anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, nei vari Corsi di Laurea afferenti al Dipartimento di Medicina di Precisione.

### 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 certificanti di specializzazione tecnica superiore di cui al D.P.C.M. 28 gennaio 2008 (art. 9 o. 1 lett. a) costituiscono titolo per l'accesso ai pubblici concorsi (art.5 c.7 del citato DPCM).

Per ulteriori informazioni rivolgersi a: ATS "S.E.T.A. - Salute, Enogastronomia, Turismo ed Agroalimentare" c/o FORMAZIONE E SOCIETA' Battipaglia, 03 febbraio 2019  
sita in Battipaglia (SA) s.l.a Via S.S. 18 Km. 76,450 -  
Tel. 0828/343434 - e-mail: [formsoc@virgilio.it](mailto:formsoc@virgilio.it) - PEC: [formsoc@pec.it](mailto:formsoc@pec.it)