



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 “Cuoco Contadino Campano” - Cod. Uff. 176 - CUP B56J16001820006

## Bando di selezione

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

### **“Tecnico-artigiano della ristorazione impegnato in processi di trasformazione agroalimentare, valorizzazione delle produzioni tipiche e promozione dei valori della cucina etica e sostenibile”**

L'Ente di Formazione PFORM Scuola di Alta Formazione Manageriale, in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS: Università degli Studi di Salerno - Dipartimento di Scienze Umane, Filosofiche e della Formazione; Istituto di Istruzione Superiore “Della Corte-Vanvitelli; Antonia s.r.l.; Azienda Agricola Aceto Salvatore; Azienda Agricola Punzo Francesco; Azienda Agricola Savoia Francesco; Azienda Nobile; G.B. Agricola; Danicoop Soc. Coop. Agricola; FDP s.r.l.; Iasa s.r.l.; Le Vigne di Raito Azienda Vinicola Biologica; Oleificio Fratelli Punzo; Ortoromi Soc. Coop. Agricola; Pasta Cuomo s.r.l.s.; Torretta s.r.l.; V. Besana 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-artigiano della ristorazione impegnato in processi di trasformazione agroalimentare, valorizzazione delle produzioni tipiche e promozione dei valori della cucina etica e sostenibile”, impegnata nell'esaltare i processi artigianali di trasformazione agroalimentare, le produzioni tipiche del territorio e la tradizione enogastronomica, senza porre in secondo piano aspetti importanti quali il miglioramento salutistico del consumatore finale, l'ecosostenibilità delle tecnologie proposte e la tracciabilità connessa con la sicurezza dei prodotti.

Tale figura si iscrive all'interno della filiera produttiva “Turismo e Beni Culturali (Agroalimentare)” con una spiccata attenzione alla tipicità dei prodotti e, quindi, al processo “dalla produzione alla tavola”.

Il percorso formativo si propone di fornire ai discenti gli strumenti necessari per poter operare nel settore turistico (ristoranti, alberghi, agriturismo, botteghe enogastronomiche) in veste di tecnici della ristorazione, cuochi, chef in grado di 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 le 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 400 ore d'aula e 400 ore di stage in Campania.

Il corso avrà inizio nel mese di febbraio 2018 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. 18 unità formative capitalizzabili (UFC) e singolarmente certificabili, ovvero: Accoglienza e Orientamento in ingresso (12 ore) - Geografia Turistica e Conoscenza del Territorio (24 ore) - L'alimentazione campana attraverso i secoli (4 ore) - La cultura alimentare campana (6 ore) - Giacimenti enogastronomici campani: saperi e sapori delle tradizioni enogastronomiche campane (6 ore) - Educazione alimentare dal bambino all'adulto (5 ore) - Etica in cucina (6 ore) - I cinque sensi a tavola (6 ore) - Alimenti campani e loro tipicità (26 ore) - Trasformazione delle proprietà degli alimenti in cucina (18 ore) - Scienze dell'alimentazione ed allergie alimentari (30 ore) - Igiene Alimentare e Ambientale (30 ore) - Tecniche di pasticceria e dolci tipici (30 ore) - Progettazione e realizzazione menù che utilizzino e valorizzino le tipicità enogastronomiche del territorio (24 ore) - Elaborazione e presentazione di piatti tipici semplici e complessi (52 ore) - Approvvigionamento e selezione dei fornitori (8 ore) - Trasformazione, valorizzazione e presentazione dei prodotti tipici (42 ore) - Autoimprenditorialità: dall'idea al progetto, dal business plan agli strumenti di web marketing e comunicazione digitale (71 ore).

#### 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;

- 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 posta raccomandata al seguente indirizzo: Pform Scuola di Alta Formazione Via San Leonardo 52 - 84131 Salerno c/o Galleria Mediterraneo Scala B III Piano. Le domande dovranno pervenire entro le ore 18.00 del giorno 16 gennaio 2018. Non fa fede il timbro postale. La modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente (Lun-Ven 09:00-18:00) ed è scaricabile dal sito [www.pform.it](http://www.pform.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.pform.it](http://www.pform.it) nei giorni successivi alla 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 Manageriale Pform sita in via San Leonardo 52 - 84131 Salerno.

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 2,00 per ora di effettiva presenza. 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.pform.it](http://www.pform.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 - Dipartimento di Scienze Umane, Filosofiche e della Formazione, n. 12 crediti formativi spendibili entro 2 anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, nei vari Corsi di Laurea afferenti al Dipartimento di Scienze Umane, Filosofiche e della Formazione o di altre strutture universitarie in base ai relativi regolamenti interni.

#### 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).

Salerno, 22/12/2017