



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 INFOGIO Impresa sociale srl - Cod. Uff. 21 – CUP: B44D23001630009

Bando di selezione

per l'ammissione al Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) Tecnico Superiore di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica Campana

L'Ente di Formazione INFOGIO' Impresa Sociale srl, in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS: Dipartimento di Scienze e Tecnologie-Università del Sannio, I.S. Torrente, ACQUAVIVA SPA, SAGIFI Spa, BISCOTTIFICIO PEZZULLO SAS DI PEZZULLO GIUSEPPE & C, RESI BRAS SRL, PANIFICIO FLLI IAZZETTA SRL, KYLIA LAB srl, T. CORPORATION SRL e Ordine Dei Tecnologi Alimentari Campania e Lazio

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 di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica** (specializzazione nazionale IFTS di riferimento di cui al DI 7/02/2013), che sarà in grado di grado di promuovere la cultura enogastronomica nei suoi molteplici aspetti, con competenze che spaziano dal management dell'impresa ristorativa alle tecnologie di cucina più moderne e innovative, passando per le tradizioni culinarie della Regione Campania.

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 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. 9 unità formative capitalizzabili (UFC)/Moduli e singolarmente certificabili, ovvero: Moduli Base per un totale di 60 ore, (Inglese Sicurezza e Comunicazione) Moduli Trasversali per un totale di 30 ore, (Quadro Normativo) UFC Valorizzazione e presentazione dei prodotti tipici n° 80 ore, UFC Approvvigionamento, conservazione e confezionamento, n° 30 ore, UFC Tecniche di cucina di prodotti tipici locali e della tradizione campana n° 80 ore, UFC Predisposizione e realizzazione di menù a base di prodotti tipici del territorio n° 80 ore, UFC Configurazione e l'ambientazione degli spazi 20 ore. UFC Project Management n° 20 ore. Stage 400 ore.

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 maggiorenni 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 all'Indirizzo Via Mercalli, 1 Caivano Napoli o spedita a mezzo PEC al seguente indirizzo infogio@pec.it. Le domande dovranno pervenire entro le ore 12,00 del giorno 26/02/2024. La modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente (nei giorni feriali dalle ore 8.30 alle ore 16.30) ed è scaricabile dal sito www.infogio.org.

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.infogio.org 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 INFOGIO' in via Mercalli, 1 - Caivano (NA).

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' previsto, inoltre, un rimborso delle spese di viaggio effettivamente sostenute e documentate. E' prevista una borsa di formazione pari a Euro 500,00 nell'ipotesi di superamento con profitto della verifica finale prevista nel progetto.

7. Graduatoria finale

La graduatoria verrà redatta in base alla somma dei punteggi ottenuti in 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.infogio.org. 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 del Sannio n. 12 crediti formativi spendibili entro 6 anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, nei vari Corsi di Laurea afferenti al Dipartimento di Scienze e Tecnologie.

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).

Caivano, 26.01.2024

Il Rappresentante Legale
Senofonte DEMITRY