



P.O.R. Campania FSE 2007/2013 \_ DGR 1062/09 Piano Regionale IFTS Attuazione Poli Formativi IFTS Decreto Dirigenziale n. 8 del 06/08/2014 Linee operative  
 "Progettazione esecutiva del II Percorso formativo a seguito dell'indagine sulle prospettive evolutive dei settori produttivi e analisi dei fabbisogni di innovazione realizzata dai Poli Formativi I.F.T.S.  
**TURMED Campania Polo formativo IFTS per il turismo integrato e sostenibile** Cod.Uff. 30-CUP B66G07000850002 Soggetto Gestore capofila: PMI Consulting Coop società cooperativa

## Bando di selezione

al Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS):

### "Tecnico superiore specializzato in elaborazione, produzione e somministrazione di specialità enogastronomiche tipiche della dieta mediterranea"

**Titolo rilasciato:** Specializzazione Tecnica Superiore in "Tecnice di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica" (DI 7/02/2013)

#### 1. Profilo professionale

Il corso è orientato alla formazione di una figura professionale di Tecnico Superiore specializzato nell'elaborazione, produzione e somministrazione di specialità enogastronomiche tipiche della dieta mediterranea in grado di progettare e realizzare menù, prodotti e servizi di ristorazione che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche dei territori della regione Campania riconducibili alla "dieta mediterranea", stile di alimentazione e di vita, riconosciuta dall'Unesco patrimonio culturale immateriale dell'umanità.

Il tecnico specializzato è un professionista della ristorazione di qualità consapevole dei processi della "filiera produttiva della dieta mediterranea": coltivazione, trasformazione, somministrazione, distribuzione, capace non soltanto di curare la preparazione e presentazione dei piatti, di selezionare i fornitori che diano maggiori garanzie di qualità e di applicare le migliori tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti, ma anche e soprattutto di riconoscere ciò che costituisce un'autentica specialità enogastronomica, coniugando – in un'ottica di promozione e valorizzazione – le risorse e le tradizioni del territorio con la tipicità dei prodotti che essa esprime.

#### 2. Articolazione e durata del corso

Il Polo TURMED Campania, per la conduzione delle attività formative, implementa un nuovo modello formativo denominato clustering. Tale modello prevede che tutte le attività, sia di teoria che di laboratorio, dovranno essere svolte in maniera operativa in una struttura laboratoriale e/o direttamente in azienda.

Il corso, della durata di 800 (ottocento) ore, sarà articolato per Unità Formative Capitalizzabili in: 500 ore di attività di aula di cui 260 in laboratori didattici in azienda (cluster) e 300 ore di Stage di cui 230 in Italia e 70 all'estero. Ciascuna lezione d'aula avrà la durata di 6 ore. Il periodo di svolgimento delle attività è marzo 2015 - settembre 2015

Unità Formative Capitalizzabili	Durata
Il profilo e il percorso di specializzazione	20h
Turismo enogastronomico: politiche e normativa di riferimento	50 h
Fondamenti di scienza dell'alimentazione e di sicurezza alimentare	50h
Produzioni e tradizioni territoriali per l'enogastronomia	50h
Tecniche e strumenti per la progettazione di menù e pietanze tipiche	150h
La dieta mediterranea e la sua filiera produttiva	60h
ICT, media communication, gestione eventi enogastronomici	40h
Business English	40h
Marketing e gestione delle relazioni interne e esterne	40h
Stage	300h
Totale unità Formative IFTS	800

#### 3. Destinatari

Il corso prevede la partecipazione di 20 (venti) allievi effettivi e 4 (quattro) uditori, giovani e adulti, italiani e stranieri con regolare permesso di soggiorno, disoccupati, inoccupati o occupati, residenti in Regione Campania, iscritti al Centro dell'Impiego di competenza, che non hanno frequentato negli ultimi 12 mesi un corso finanziato dal FSE conseguendo una qualifica professionale, in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, o titolo equivalente se cittadino straniero, o di ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ovvero non in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro, successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione. La frequenza al corso è obbligatoria. E' consentito un numero massimo di assenze pari al 20% del monte ore previsto. Gli allievi che supereranno tale limite saranno esclusi d'ufficio dal corso.

#### 4. Sede di svolgimento del corso

Le attività formative di aula si svolgeranno presso la sede della PMI Consulting Coop società cooperativa in Napoli al Viale Colli Aminei n.7 /21 mentre quelle di laboratorio (cluster) in aziende del settore. Gli stage si svolgeranno presso aziende di eccellenza del settore enogastronomico in Italia e all'estero.

#### 5. Misure di orientamento

Per l'accoppiamento degli allievi sono previste sessioni di orientamento durante le quali saranno presentati: il corso, le caratteristiche del profilo, il clustering, i possibili sbocchi occupazionali, le strutture che ospiteranno i partecipanti in fase di stage. Saranno verificate le reali motivazioni, le aspirazioni e i progetti personali per poi valutare i potenziali di formazione e di occupabilità dei candidati. Saranno realizzati i bilanci delle competenze in ingresso. Saranno inoltre rilevate le esigenze di eventuali azioni di supporto al superamento di gap di competenza e/o alla conciliazione dei tempi di vita e di formazione.

#### 6. Indennità di frequenza /Borsa di Studio/ Rimborso Spese Viaggio

La partecipazione al corso è completamente gratuita. Ai soli partecipanti effettivi sarà riconosciuta un'indennità oraria lorda pari a Euro 1,00 per ora di effettiva presenza; una borsa di studio di Euro 500,00 a conseguimento della certificazione finale e saranno rimborsate le spese di viaggio, effettivamente sostenute e documentate, relative solo all'utilizzo del mezzo pubblico.

#### 7. Modalità di iscrizione

Gli interessati dovranno far pervenire le domande di partecipazione, in busta chiusa, entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 26/02/2015 mediante le seguenti ed alternative modalità:

- Consegna a mano, dal Lunedì al Venerdì, dalle ore 10,00 alle ore 17,00 presso la sede del Polo "TurMed Campania" \_PMI Consulting Coop Società Cooperativa in Napoli al Viale Colli Aminei, 7/21

- Consegna a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno (non fa fede il timbro postale) al seguente indirizzo: Polo "TurMed Campania c/o PMI Consulting Coop". Società Cooperativa, Viale Colli Aminei 7/21- 80131 Napoli.

La busta chiusa dovrà riportare: a) le generalità e l'indirizzo del mittente; b) il destinatario; c) la seguente dicitura: **Candidatura Selezioni TURMED Campania Polo formativo IFTS per il turismo integrato e sostenibile Cod.Uff. 30\_ "Corso di formazione per Tecnico superiore specializzato in elaborazione, produzione e somministrazione di specialità enogastronomiche tipiche della dieta mediterranea"** e contenere la seguente documentazione:

- Domanda di partecipazione, predisposta utilizzando esclusivamente l'apposito modello predisposto, reperibile sui siti: [www.poloformativoturismo.campania.it](http://www.poloformativoturismo.campania.it) alla voce domanda iscrizione, [www.pmiconsultingcoop.it](http://www.pmiconsultingcoop.it), [www.giovani.regione.campania.it](http://www.giovani.regione.campania.it);
- Fotocopia di un valido documento di riconoscimento e del codice fiscale;
- Fotocopia di valido Titolo di Soggiorno (se del caso);
- Curriculum Vitae in formato europeo;
- Copia della certificazione attestante l'equivalenza del titolo di studio non conseguito in Italia (se del caso).

Non saranno prese in considerazione domande compilate su format diversi da quelli indicati e non corredate da tutta la documentazione richiesta.

#### 8. Modalità di selezione

Sono ammessi alle prove di selezione i candidati in possesso dei requisiti di cui al punto 3 del presente bando e che avranno presentato le domande in ottemperanza al punto 7 del presente bando. L'elenco degli ammessi alla selezione sarà affisso presso la sede del Polo "TurMed Campania" in Napoli al Viale Colli Aminei, 7, 21 e consultabile sui siti: [www.pmiconsultingcoop.it](http://www.pmiconsultingcoop.it) e [www.poloformativoturismo.campania.it](http://www.poloformativoturismo.campania.it). I candidati ammessi alla selezione dovranno presentarsi, senza ulteriori avvisi e, a pena di esclusione, muniti di valido documento di riconoscimento per sostenere la prova scritta il giorno 02/03/2015, alle ore 15,30 e, a partire dal 03/03/2015 la prova orale secondo il calendario che verrà pubblicato sui siti: [www.pmiconsultingcoop.it](http://www.pmiconsultingcoop.it) e [www.poloformativoturismo.campania.it](http://www.poloformativoturismo.campania.it), e presso la sede del Polo "TurMed Campania" \_PMI Consulting Coop Società Cooperativa in Napoli al Viale Colli Aminei, 7/21. La selezione, effettuata da un'apposita commissione presieduta da un funzionario regionale, sarà articolata in: una prova scritta ed una prova orale. Il punteggio attribuito per ciascuna prova sarà di punti 40/100 per la prova scritta e 60/100 per la prova orale. La prova scritta prevede un test composto da 40 domande a risposta multipla (con una sola risposta esatta), di cui il 70% di cultura generale e psico-attitudinale ed il 30% di conoscenza tecnico-professionale. Sarà attribuito un punteggio pari a: 1 punto per ogni risposta esatta; 1 punto in meno per ogni risposta errata; 0 punti per ogni risposta non data. Alla prova orale che consisterà in un colloquio individuale attitudinale e motivazionale con valutazione delle nozioni di cultura generale e conoscenze nel settore possedute dal candidato, sarà attribuito un punteggio massimo di 60/100. La selezione dei destinatari avverrà rispettando il principio delle pari opportunità, riservando almeno il 50% degli ammessi a donne. In caso di parità di punteggio sarà data priorità ai candidati più giovani.

#### 9. Graduatoria finale

A conclusione del processo di selezione sarà redatta una graduatoria, a scorrimento, in ordine decrescente di punteggio, in base alla somma dei punteggi ottenuti nelle prove previste. Saranno ammessi a partecipare al corso i primi 20 candidati presenti in graduatoria, tenuto conto della riserva del 50% degli ammessi a donne. Saranno ammessi a partecipare al corso, inoltre, n.4 uditori. I risultati della selezione e l'inizio dell'attività corsale saranno pubblicati sui siti [www.pmiconsultingcoop.it](http://www.pmiconsultingcoop.it) e [www.poloformativoturismo.campania.it](http://www.poloformativoturismo.campania.it).

#### 10. Certificazione Finale

Al termine del corso, gli allievi che avranno frequentato un numero di ore pari ad almeno l'80% del monte ore complessivo e che avranno superato gli esami finali conseguiranno il certificato di specializzazione tecnica superiore, rilasciato dalla Regione ai sensi di quanto previsto dall'Accordo in Conferenza Unificata del 2 marzo 2000, e valido sul territorio nazionale e all'interno dell'Unione Europea, raccordandosi con il Quadro Europeo delle Qualifiche (IV livello EQF) e costituisce titolo qualificante nei pubblici concorsi. La certificazione dà diritto al riconoscimento dai 2 ai 5 crediti universitari da parte della Seconda Università degli Studi di Napoli Facoltà di Studi Politici e per l'Alta Formazione Europea e Mediterranea "Jean Monnet". Agli allievi che non terminano il corso, sarà rilasciata una certificazione intermedia del percorso seguito, con l'indicazione delle competenze acquisite.

#### 11. Integrazione ITS – Istituto Tecnico Superiore e Crediti Universitari

Dopo il superamento del corso è prevista un'integrazione di 100 ore per accedere al secondo anno ITS condotto dal partner del POLO TurMed Campania, la Fondazione ITS BACT [www.fondazioneitsbact.it](http://www.fondazioneitsbact.it). La frequenza dell'80% della seconda annualità ITS della durata di 900 ore di cui 500 di laboratorio e 400 di stage ed il superamento degli esami finali, ai sensi dell'art.8 del DPCM del 25.1.2008, consentirà il conseguimento del diploma di Tecnico superiore per la valorizzazione delle risorse culturali, delle produzioni tipiche e della filiera turistica (Figura di riferimento nazionale ITS 5.1.1). Il titolo è valido su tutto il territorio nazionale e all'interno dell'Unione Europea, raccordandosi con il Quadro Europeo delle Qualifiche (V livello EQF.) Oltre al diploma ITS, il percorso biennale rilascerà, ai sensi all'art.14 della legge n° 240 del 30.12.2010, 140 CFU presso la SUN – Seconda Università degli Studi di Napoli, corso di Laurea Scienze del Turismo, per chi, eventualmente, vuole immettersi nel percorso universitario per il conseguimento della Laurea di 1° livello nel settore di riferimento.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a: "TURMED Campania Polo formativo IFTS per il turismo integrato e sostenibile c/o PMI Consulting Coop Società Cooperativa, Viale Colli Aminei 7/21- 80131 Napoli tel.0817648752\_ fax 081 7640360\_ email: [info@pmiconsultingcoop.it](mailto:info@pmiconsultingcoop.it) o consultare il sito [www.poloformativoturismo.campania.it](http://www.poloformativoturismo.campania.it)