



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 Trotta&Trotta srl - Cod. Uff. 26 - CUP B24D23001460009

Bando di selezione

per l'ammissione al Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) Tecnico superiore cuoco per la ristorazione, la valorizzazione della tradizione enogastronomica, dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche

L'Ente di Formazione **TROTTA&TROTTA Srl**, in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS, Università degli Studi di Salerno - Dipartimento di Studi Umanistici, Convitto Nazionale “T. TASSO” di Salerno, Hotel Royal srl di Eboli (SA) organizza un corso gratuito della durata di 800 ore e 50 ore aggiuntive 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 Cuoco per la ristorazione, la valorizzazione della tradizione enogastronomica, dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche (specializzazione nazionale IFTS di riferimento “Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica” di cui al DI 07/02/2013), Il Tecnico Superiore Cuoco è una figura professionale capace di espletare in modo autonomo, tutte le operazioni che precedono la preparazione di un piatto (pulizia, sezionatura etc.), può realizzare un menù in base alle caratteristiche e/o esigenze quantitative e qualitative della clientela, allo stile dell'azienda, ai criteri di costo prefissati ed alla situazione del magazzino. Conosce le tipicità enogastronomiche del territorio in cui opera e sa come valorizzarle in cucina. Conosce le principali cucine internazionali cosiddette “Etniche”, sa elaborare piatti fondendo e valorizzando prodotti e preparazioni culinarie di altri paesi.

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 172 ore d'aula, 264 ore di laboratorio di cucina, 44 ore project work, 320 ore di stage in Campania, sono inoltre previste 50 ore aggiuntive di accompagnamento di cui 20 ore iniziali (motivazione, rimotivazione, bilancio di competenze, orientamento) e 30 ore finali (orientamento in uscita e bilancio di competenza, sostegno al placement, supporto all'autoimprenditorialità).

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

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. 12 unità formative capitalizzabili (UFC)/Moduli e singolarmente certificabili, ovvero: Motivazione, lavoro di gruppo e soluzione dei problemi 12 ore; Competenze digitali: foglio di calcolo ore 12; Competenze linguistiche (inglese) ore 12; HACCP e autocontrollo in azienda ore 12; Il rapporto di lavoro: Costituzione, organizzazione e gestione del personale ore 30; Marketing, territorio e sviluppo locale ore 12; L'impresa di ristorazione: transizione digitale ed ecologica costi ed opportunità ore 12; Food cost e approvvigionamento ore 20; Costruire un menù ore 20; Homo edens: il cibo come elemento identitario, tra cultura, storia e società ore 30; PROJECT WORK: Cibo e Cultura ore 44, Tecniche di cucina ore 264

. 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;

Per ulteriori informazioni rivolgersi a: T-FORMA c/o Trotta&Trotta srl, via Fontanelle 70 84025 Eboli (Sa) Tel. 0828332440 – www.t-forma.cloud – info@t-forma.cloud

- 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: direzione@pec.trottaetrotta.it. Le domande dovranno pervenire entro le ore 24,00 del giorno 18/02/2024. La modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente (nei giorni lun./ven. ore 09.00/13.00 – 15.00/17.00) ed è scaricabile dal sito www.t-froma.cloud.

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.t-froma.cloud 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 Trotta&Trotta Via Fontanelle, 70 Eboli (SA). 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.

È 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 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.t-froma.cloud. 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 di Salerno, n. 2 crediti formativi spendibili entro 3 anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, nei vari Corsi di Laurea afferenti al Dipartimento di Studi Umanistici, nell'ambito del Laboratorio di italiano del III anno del CDS in Lettere L-10.

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).

Eboli, 12/01/2024

Trotta&Trotta Srl