

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 CERTFORM S.R.L. S.B. - Cod. Uff. 38 - CUP B44D23001600009

Bando di selezione

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

Tecnico dell'enogastronomia mediterranea sostenibile

L'Ente di Formazione CERTFORM S.R.L. S.B., in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS

DE VIVO FACTORY SRL, LA TORRENTE SRL, LIGUORI PASTIFICIO DAL 1820 SPA, LA SONRISA SPA, METIS SRL SB, ISTITUTO I.P.S.S.E.O.A. RAFFAELE VIVIANI, UNIVERSITA' DEGLI STUDIO SUOR ORSOLA BENINCASA, PIEMMEI NAPOLI PER LA FORMAZIONE 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 DELL'ENOAGRONOMIA MEDITERRANEA SOSTENIBILE” (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 7/02/2013).

La figura professionale in oggetto avrà una profonda conoscenza delle radici culturali dell'enogastronomia italiana, con particolare riferimento a quella campana ed alla dieta mediterranea ed unirà la piena padronanza delle tecniche di trasformazione sia di tipo artigianale a carattere tradizionale che industriale. Sarà in grado di applicare, in differenti contesti, le tecnologie più innovative che consentano di valorizzare e conservare le proprietà nutritive ed organolettiche dei prodotti e dei piatti della tradizione, con la tutela dell'ambiente e del territorio, inteso come parte integrante del patrimonio culturale materiale e immateriale di cui la tradizione culinaria italiana rappresenta una pietra fondante.

La figura in uscita, inoltre, avrà solide competenze relative alla cucina di recupero, al prolungamento della shelf-life degli alimenti, al packaging sostenibile, alla tracciabilità ed all'etichettatura dei prodotti ed alla sicurezza delle preparazioni alimentari.

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, 400 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. 20 unità formative capitalizzabili (UFC)/Moduli e singolarmente certificabili, ovvero: UF_1 Team building e lavoro di gruppo - durata 12 ore

UF_2 Tecniche di comunicazione - durata 12 ore UF_3 Lingua inglese - durata 60 ore

UF_4 Elementi di matematica applicata ed economics - durata 24 ore

UF_5 Elementi di scienze fisiche e chimiche - durata 24 ore UF_6 Fondamenti di

scienza dell'alimentazione - durata 48 ore UF_7 Elementi di strategia e marketing -

durata 36 ore UF_8 Principi di sostenibilità ambientale ed economia circolare -

durata 12 ore UF_9 Elementi di organizzazione ed analisi dei processi - durata 24 ore

UF_10 Sicurezza nei luoghi di lavoro - durata 16 ore UF_11 La dieta mediterranea

quale patrimonio culturale immateriale - durata 48 ore UF_12 Filiera agroalimentare

etichettatura, tracciabilità e rintracciabilità - durata 60 ore

UF_13 Enogastronomia - durata 126 ore UF_14 HACCP e sicurezza alimentare -

durata 60 ore UF_15 La cucina di recupero - durata 48 ore UF_16 Tecniche di

cottura e conservazione per accrescere la shelf life degli alimenti durata 36 ore

UF_17 Packaging ecosostenibile - durata 24 ore UF_18 Presentazione dei prodotti

alimentari e valorizzazione delle tipicità - durata 48 ore UF_19 Gestione degli

approvvigionamenti: la supply chain nell'agrifood da filiera ad ecosistema - durata 48

ore UF_20 La gestione dei rifiuti e degli scarti alimentari in un'ottica di sostenibilità

- durata 34 ore

UF_13 Enogastronomia - durata 126 ore UF_14 HACCP e sicurezza alimentare -

durata 60 ore UF_15 La cucina di recupero - durata 48 ore UF_16 Tecniche di

cottura e conservazione per accrescere la shelf life degli alimenti durata 36 ore

UF_17 Packaging ecosostenibile - durata 24 ore UF_18 Presentazione dei prodotti

alimentari e valorizzazione delle tipicità - durata 48 ore UF_19 Gestione degli

approvvigionamenti: la supply chain nell'agrifood da filiera ad ecosistema - durata 48

ore UF_20 La gestione dei rifiuti e degli scarti alimentari in un'ottica di sostenibilità

- durata 34 ore

UF_13 Enogastronomia - durata 126 ore UF_14 HACCP e sicurezza alimentare -

durata 60 ore UF_15 La cucina di recupero - durata 48 ore UF_16 Tecniche di

cottura e conservazione per accrescere la shelf life degli alimenti durata 36 ore

UF_17 Packaging ecosostenibile - durata 24 ore UF_18 Presentazione dei prodotti

alimentari e valorizzazione delle tipicità - durata 48 ore UF_19 Gestione degli

approvvigionamenti: la supply chain nell'agrifood da filiera ad ecosistema - durata 48

ore UF_20 La gestione dei rifiuti e degli scarti alimentari in un'ottica di sostenibilità

- durata 34 ore

UF_13 Enogastronomia - durata 126 ore UF_14 HACCP e sicurezza alimentare -

durata 60 ore UF_15 La cucina di recupero - durata 48 ore UF_16 Tecniche di

cottura e conservazione per accrescere la shelf life degli alimenti durata 36 ore

UF_17 Packaging ecosostenibile - durata 24 ore UF_18 Presentazione dei prodotti

alimentari e valorizzazione delle tipicità - durata 48 ore UF_19 Gestione degli

approvvigionamenti: la supply chain nell'agrifood da filiera ad ecosistema - durata 48

ore UF_20 La gestione dei rifiuti e degli scarti alimentari in un'ottica di sostenibilità

- durata 34 ore

UF_13 Enogastronomia - durata 126 ore UF_14 HACCP e sicurezza alimentare -

durata 60 ore UF_15 La cucina di recupero - durata 48 ore UF_16 Tecniche di

cottura e conservazione per accrescere la shelf life degli alimenti durata 36 ore

UF_17 Packaging ecosostenibile - durata 24 ore UF_18 Presentazione dei prodotti

alimentari e valorizzazione delle tipicità - durata 48 ore UF_19 Gestione degli

approvvigionamenti: la supply chain nell'agrifood da filiera ad ecosistema - durata 48

ore UF_20 La gestione dei rifiuti e degli scarti alimentari in un'ottica di sostenibilità

- durata 34 ore

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 PEC al seguente indirizzo: certform@pec.it. Le domande dovranno pervenire entro le ore 13,00 del giorno 12/02/2024. La modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente (nei giorni dal Lunedì al Venerdì dalle ore 9,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 18,00) ed è scaricabile dal sito www.certform.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, 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.certform.it nei giorni successivi alla scadenza del termine per la presentazione delle domande.

I candidati ammessi alle selezioni sono tenuti a pena di esclusione a rispettare le modalità di svolgimento delle stesse.

6. Sede di svolgimento e frequenza

Le attività formative d'aula si svolgeranno presso CERTFORM SRL SB SITA IN VIA ROMA, 612 – 80057 SANT'ANTONIO ABATE (NA).

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.certform.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 SUOR ORSOLA BENINCASA, fino a n. 24 CFU cui 12 CFU nel SSD M-DEA/0112 CFU nell'ambito delle attività formative autonomamente scelte spendibili senza limiti temporali dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, nei vari Corsi di Laurea afferenti al DIPARTIMENTO DI SCIENZE FORMATIVE, PSICOLOGICHE E DELLA COMUNICAZIONE.

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).

S. Antonio Abate (NA), 08/01/2024

CERTFORM SRL SB
Il Rappresentante Legale