



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 Erfap Uil Campania- . Cod. Uff. 5 CUP B64D23002180009

Bando di selezione

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

TECNICHE DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI PROCESSI E PERCORSI ARTIGIANALI CON PRODUZIONI TIPICHE DEI TERRITORI E DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA

L'Ente di Formazione Erfap Uil Campania, in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS Università degli studi di Salerno – DISES, Destinazione Stud srl, Istituto Superiore Statale “Caravaggio”, Liceo Sperimentale Alfano 1, IIS M.P. Vitruvio, Azienda agricola Ciardiello Salvatore, Azienda Agricola Micillo Carmine, Casa Barone srl società agricola,

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 esperto nella progettazione e realizzazione di processi e prodotti artigianali e di trasformazione alimentare innovativi e sostenibili, come risorse strategiche di un turismo enogastronomico esperienziale nelle destinazioni di eccellenza (specializzazione nazionale IFTS di riferimento Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomia di cui al DI 7/02/2013). Il Tecnico utilizzerà produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica per progettare e realizzare menù e prodotti che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio.

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 e 320 ore di stage in Campania.

Il corso avrà inizio nel mese di febbraio e si concluderà entro il mese di novembre.

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.8 moduli, ovvero:

Titolo Modulo	Durata
Contestualizzazione programmatica e territoriale del corso e costituzione della comunità di apprendimento	15
Statistica per il marketing	30
Tecniche di comunicazione per interagire correttamente nel gruppo di lavoro	30
Comportamenti e strategie funzionali ad un'efficiente e efficace esecuzione delle attività	30
Tecniche di trasformazione, valorizzazione e presentazione dei prodotti tipici per il mercato nazionale e internazionale	275
Principi di normativa comunitaria e nazionale a tutela e valorizzazione delle produzioni enogastronomiche tipiche con particolare riferimento alla sostenibilità dei processi di approvvigionamento, trasformazione e conservazione	80
La valorizzazione del patrimonio enogastronomico: aspetti culturali, storici e naturalistici del territorio	180
Il turismo delle destinazioni: l'attrattività delle esperienze agrifood	160
Stage	320
TOTALE	800

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 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 o spedita a mezzo PEC al seguente indirizzo: Piazzale Immacolatella Nuova n. 5 80133 Napoli. Le domande dovranno pervenire entro le ore 12,00 del giorno 31 gennaio 2024. La modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle 13,00 ed è scaricabile dal sito www.erfapuilcampania.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.erfapuilcampania.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 dell'ente capofila, Erfap Uil Campania, Piazzale Immacolatella Nuova, 5 (interno Porto – varco Pisacane) 80133 Napoli, nonché in E-learning in modalità sincrona.

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 una borsa di formazione pari a Euro 500,00 prevista 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.erfapuilcampania.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 – DISES n. 12 crediti formativi spendibili entro 3 anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, nei vari Corsi di Laurea in Scienze del Turismo Classe delle Lauree L-15 del DISES.

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).

Napoli 20/12/2023

Erfap Uil Campania

Il Rappresentante Legale

Angelo Graniero