



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
<b>TOTALE</b>	<b>800</b>

#### 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](http://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](http://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](http://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