



Deliberazione G.R. n. 262 del 07/06/2016 – D.G.R. n. 236 del 01/06/2021 – D.D. n. 399 del 23/07/2021 – D.D. n. 640 del 23/11/2021  
 Asse prioritario III "Istruzione e formazione" OT 10 - OS 15 (RA10.6) Azione 10.6.2  
 Capofila ATS EUROFORMAZIONE srl - Cod. Uff. 205/4 - CUP B19J21022770006

## Bando di selezione

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

### Tecnico delle produzioni tipiche e delle tradizioni enogastronomiche del territorio

L'Ente di Formazione EUROFORMAZIONE srl, in collaborazione con i partner DISMEB – Università Parthenope di Napoli, Liceo Scientifico "P.S.Mancini" di Avellino e Gusto&Co s.c. di Manocalzati (AV) costituiti in ATS

**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 delle produzioni tipiche e delle tradizioni enogastronomiche del territorio (specializzazione nazionale IFTS di riferimento Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica di cui al DI 7/02/2013). La professionalità formata, svolgendo un ruolo cruciale nella centralizzazione del prodotto e della sua tipicità e consentendo di ottimizzare il processo che conduce "dalla produzione alla tavola", sarà in grado di operare nell'ambito turistico e in quello ristorativo, di avere capacità che consentano di accrescere il patrimonio delle aziende di produzione, in particolare dei prodotti agroalimentari tipici, e di fornire abilità necessarie alle botteghe 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 400 ore d'aula e 400 ore di stage in Campania.

Il corso avrà inizio nel mese di maggio 2022 e si concluderà entro il mese di dicembre 2022.

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 11 unità formative capitalizzabili (UFC) e singolarmente certificabili.

L'attività formativa sarà così organizzata:

1	Diagnosticare, relazionarsi, affrontare	20 h
2	Using English as a technical language	20 h
3	Informatica	20 h
4	Concetti, metodi e strumenti	20 h
5	Il sistema Qualità	20 h
6	Igiene, HACCP	10 h
7	Sicurezza sui luoghi di lavoro	10 h
8	L'impresa: la sua organizzazione e la sua realizzazione	30 h
9	La cultura enogastronomica	50 h
10	Il mestiere	170 h
11	La normativa	30 h

#### 3. Destinatari e requisiti di accesso

Il corso prevede la partecipazione di 20 allievi effettivi e 4 uditori, giovani occupati, disoccupati o inoccupati dai 18 fino a 34 anni non compiuti alla data di scadenza della domanda di partecipazione, residenti nella Regione Campania e che non hanno frequentato negli ultimi 12 mesi un corso finanziato dal Fondo Sociale Europeo. 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 del codice fiscale;
- autocertificazione del/i titolo/i di studio posseduto/i;
- autocertificazione sulla condizione lavorativa;

- curriculum datato e sottoscritto secondo il modello "Allegato B";
- (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 inviata a mezzo pec all'indirizzo [euromanformazione@pec.it](mailto:euromanformazione@pec.it) oppure presentata a mano o, in alternativa, spedita a mezzo posta raccomandata al seguente indirizzo: EUROFORMAZIONE srl – via Vincenzo Belli, 47 – 83042 Atripalda. Le domande dovranno pervenire entro le ore 13,00 del giorno 22 aprile 2022. Non fa fede il timbro postale, ma la data di effettiva consegna. La modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente ed è scaricabile dal sito [www.euromanformazione.it](http://www.euromanformazione.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, età, stato di occupazione, disoccupazione o inoccupazione.

I soggetti in possesso dei requisiti saranno ammessi alle successive verifiche che comprenderanno:

- prova scritta** (40 domande 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, 1 punto in meno per ogni risposta errata e 0 punti per ogni risposta non data, 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**.

Per l'ammissione al corso è necessario un punteggio minimo complessivo di **60/100**.

La selezione dei destinatari avverrà rispettando il principio delle pari opportunità, riservando il 50% dei posti a persone di sesso femminile.

Il calendario delle prove di selezione, nonché le modalità di svolgimento delle stesse e le misure per la tutela della salute pubblica a fronte della situazione epidemiologica, saranno pubblicate sul sito [www.euromanformazione.it](http://www.euromanformazione.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 EUROFORMAZIONE srl. Nel rispetto di restrizioni dipendenti da un eventuale stato emergenziale le attività formative previste in presenza potranno essere svolte 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 un'indennità di frequenza pari a euro 1,50 per ora di effettiva presenza. È previsto, inoltre, il rimborso delle spese di viaggio, relativo solo all'utilizzo del mezzo pubblico.

#### 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 3 giorni dall'avvenuta selezione presso la sede dell'Ente e consultabile sul sito [www.euromanformazione.it](http://www.euromanformazione.it)

A parità di punteggio costituirà titolo preferenziale l'età anagrafica più bassa.

#### 8. Riconoscimento crediti

In esito al percorso formativo il DISMEB – Dipartimento di Scienze Motorie e del Benessere dell'Università Parthenope di Napoli convaliderà agli studenti che ne faranno richiesta l'esame di "Economia dei settori di attività e metodi qualitativi" equivalente a n. 9 crediti formativi.

#### 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 del percorso IFTS, previo superamento delle prove finali di verifica, verrà rilasciato 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).

Atripalda, 22 marzo 2022

*Il legale Rappresentante di*  
 EUROFORMAZIONE  
 Firenze Carullo

**La scadenza del bando è prorogata alle ore 13 del 22 aprile 2022**