



D.G.R. n. 105 del 07.03.2023 - D.G.R. n. 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 - - ATS “CAMPANIA VAI” – Capofila “Selfform Consulting srl” - Cod. Uff. 40– CUP B34D23002640009

Bando di selezione

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

“Tecnico della produzione valorizzazione e promozione del turismo territoriale ed enogastronomico”

L'Ente di Formazione SELFFORM CONSULTING SRL in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS: Dipartimento di Lettere e Beni Culturali dell'Università degli Studi della Campania; Liceo Statale “Federico Quercia”, Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore “Enrico Mattei”, Ponterè Cecere Società Agricola Semplice di Cecere Nicola & C; Antica Distilleria Petrone srl, Da Michele Aversa srl; King Catering srl; Square Media Agency srl., organizza un corso gratuito della durata di 800 ore rivolto a 20 allievi e 4 uditori

RIAPERTURA TERMINI PER SELEZIONARE N. 2 UDITORI

1. Finalità dell'intervento formativo e figura professionale

L'intervento è finalizzato a formare la figura professionale di “Tecnico della produzione valorizzazione e promozione del turismo territoriale ed enogastronomico” (specializzazione nazionale IFTS 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 7/02/2023) che rientra nell'ambito del Settore/Filiera 5 (Turismo e beni culturali) - Area Economico professionale: Turismo e Sport – 6 come previsto dall'art. 7 dell'Avviso Pubblico. In particolare, quest'ultimo si dedicherà alla valorizzazione ed alla promozione di tutto ciò che un territorio è in grado di esprimere mediante le proprie risorse manifesti e latenti. Il tecnico che si andrà a formare conoscerà i prodotti tipici, le tradizioni, la storia, la cultura, l'ambiente in cui questi nascono e sa valorizzare il territorio e i suoi prodotti e proporli al meglio secondo le diverse tipologie di utenza. La figura professionale in uscita avrà competenze circa la conoscenza delle produzioni tipiche e la valorizzazione del territorio e dei prodotti tipici, essendo in grado di effettuare un'analisi del territorio e delle risorse disponibili, nonché una promozione e presentazione dei prodotti, convertendo il tutto in opportunità di promozione turistica. Pertanto, le competenze che andranno acquisite saranno relative al settore turistico, al marketing, alla storia del territorio, alla produzione di prodotti culinari ed enogastronomici, all'organizzazione ed alla pianificazione aziendale, alla comunicazione anche sui social, alla lingua inglese etc.

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 ha già avuto inizio nel mese di Marzo 2024 e si concluderà a Dicembre 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. 16 unità formative capitalizzabili (UFC) e singolarmente certificabili, ovvero: - Organizzazione aziendale (20 ore) - Progettare e realizzare prodotti che prevedano la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio (40 ore) - I vini e le tecniche di degustazione. Le vie dell'asprinio. Il sottosuolo di tufo e l'allevamento ad alberata (25 ore) - Progettazione di itinerari turistico/culturali ed enogastronomici (40 ore) - Il patrimonio enogastronomico nazionale e regionale (25 ore) - Elementi di valorizzazione del territorio (20 ore) - Il mercato turistico ed enogastronomico nazionale e regionale (30 ore) - Social media marketing (35 ore) - Marketing turistico, culturale ed enogastronomico (20 ore) - Comunicazione dell'eredità culturale (20 ore) - Sistemi informativi per la valorizzazione e georeferenziazione (40 ore) - Tecniche di produzione dei prodotti tipici campani: cibi, pizza, vini, pasticceria (35 ore) - Food photography (20 ore) - Sicurezza e tutela alimentare (15 ore) - Lingua Inglese (60 ore) - più 320 ore di Stage, oltre 35 ore suddivise in Orientamento in entrata (15 ore) e Orientamento in uscita (20 ore).

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 dai 18 anni compiuti 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: selfformconsulting@pec.it

Le domande dovranno pervenire entro le ore 19:00 del giorno 12 Aprile 2024. Non fa fede il timbro postale.

La modulistica è disponibile presso la Segreteria della Selfform Consulting srl (nei giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 09:30 alle ore 19:30) ed è scaricabile dal sito www.selfform.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 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.selfform.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 della Selfform Consulting srl in via dell'Archeologia n. 54 - Aversa (CE) e presso strutture dei soggetti partner.

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.

E' previsto, inoltre, un rimborso delle spese di viaggio effettivamente sostenute e documentate.

E' prevista una borsa di formazione pari a euro 600,00 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.selfform.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 della Campania - Dipartimento di Lettere e Beni Culturali, n. 12 crediti formativi spendibili entro 2 anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, nei vari Corsi di Laurea afferenti al Dipartimento di Scienze Umane, Filosofiche e della Formazione o di altre strutture universitarie in base ai relativi regolamenti interni.

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).

Aversa, 25/03/2024