



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 - ATS “ALIMENTA” – Capofila “IRFOM SOC.COOP. ETS” - Cod. Uff. 8 – CUP B74D23001830009

## Bando di selezione

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

“TECNICO DELLA PROGETTAZIONE E PREPARAZIONE DELLE TIPICITÀ ALIMENTARI TERRITORIALI”

L'Ente di Formazione IRFOM SOC. COOP. ETS, in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS: Università degli Studi di NAPOLI – FEDERICO II -Dipartimento di BIOLOGIA; Istituto Omnicomprensivo “F. DE SANCTIS”; Azienda Agroalimentare LA REINESE S.R.L.; 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 della progettazione e preparazione delle tipicità alimentari territoriali” ovvero una figura professionale in grado di applicare procedure, regolamenti e tecnologie per gestire, organizzare, controllare e garantire l'efficienza, il corretto funzionamento e la sicurezza dei processi di preparazione alimentare con relativa valorizzazione dei prodotti tipici del territorio. Crea, pianifica e organizza la realizzazione dei piatti valorizzando le tipicità enogastronomiche del territorio, selezionando i fornitori e adottando tecniche di preparazione, cottura e servizio che ne esaltino le caratteristiche tipiche e le relative proprietà; verifica la qualità dei beni prodotti.

Tale figura si iscrive all'interno della filiera produttiva “AGROALIMENTARE - Ambito area tecnologica: 5.1 Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica” con una spiccata attenzione alla tipicità dei prodotti e, quindi, al processo “dalla produzione alla tavola”.

Il percorso formativo si propone di favorire la creazione di figure tecniche/manageriali del settore agroalimentare quale strumento di sviluppo territoriale. L'esperto di progettazione e preparazione delle tipicità alimentari territoriali sarà in grado di: - individuare le tipicità enogastronomiche del territorio; - correlare le risorse e le tradizioni del territorio con le tipicità dei prodotti; - curare l'elaborazione e la presentazione degli ingredienti scegliendo tecniche che esaltino e valorizzino i prodotti enogastronomici; - selezionare i fornitori che possano dare maggiori garanzie sulla qualità dei prodotti enogastronomici; - curare l'approvvigionamento e le tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti.

### 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, 320 ore di stage. Il corso avrà inizio nel mese di febbraio 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: Accompagnamento e Orientamento in ingresso (32 ore) - Making an independent use of English (14 ore) - Le strutture linguistiche formali orali e scritte di italiano (14 ore) - Informatica, web marketing e nuovi media (22 ore) - Team working e comunicazione efficace (20 ore) - Gestione e promozione dell'azienda agroalimentare (24 ore) - Elementi di base di educazione alimentare, le caratteristiche e i processi microbiologici. Elementi di igiene ambientale (20 ore) - Storia dei prodotti tipici e delle tradizioni enogastronomiche del territorio (10 ore) - Pari opportunità. Business plan e strumenti per la creazione d'impresa (30 ore) - Igiene delle produzioni alimentari e sicurezza sui luoghi di lavoro nel settore agroalimentare (24 ore) - Tecniche di approvvigionamento, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari (27 ore) - Le preparazioni gastronomiche (25 ore) - Gli strumenti delle preparazioni gastronomiche (19 ore) - Criteri di composizione delle diverse tipologie di menù (34 ore) - Composizione del menù tipico campano (28 ore) - Elementi di gastronomia, merceologia e fisiologia degli alimenti (23 ore) - Tecniche di preparazione dei piatti (25 ore) Tecniche di composizione estetica degli elaborati culinari (23 ore) Tecniche di presentazione estetica degli elaborati culinari (20 ore) Le relazioni con i clienti e con i fornitori (20 ore) Elementi di statistica e di logica matematica (25 ore) – più 320 ore di Stage.

### 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 inviata in una delle seguenti modalità:

- a mezzo posta elettronica certificata all'indirizzo pec [irfom@pec.it](mailto:irfom@pec.it)

- a mezzo posta raccomandata all'indirizzo “IRFOM SOC. COOP. ETS”, Via NAZIONALE APPIA, 18 – 83016 - ROCCABASCERANA.

- consegnata a mano all'indirizzo “IRFOM SOC. COOP. ETS”, Via NAZIONALE APPIA, 18 – 83016 - ROCCABASCERANA, dal lunedì al venerdì, dalle 9:30 alle 12:30 e dalle 15:30 alle 17:30.

Le domande dovranno pervenire entro le ore 24,00 del giorno **15 febbraio 2024**. Non fa fede il timbro postale.

La modulistica è scaricabile dal sito [www.irfom.it](http://www.irfom.it), area FORMAZIONE ED ISTRUZIONE.

### 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.irfom.it](http://www.irfom.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 IRFOM SOC. COOP. ETS, Via NAZIONALE APPIA, 18 – 83016 - ROCCABASCERANA. La frequenza al corso è obbligatoria.

E' 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, relativo solo all'utilizzo del mezzo pubblico. E' prevista una borsa di formazione pari a Euro 1,000,00 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.irfom.it](http://www.irfom.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 Federico II di Napoli - Dipartimento di Biologia, n. 15 crediti formativi spendibili entro 3 anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, nei vari Corsi di Laurea afferenti al Dipartimento di Biologia

### 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).

Roccamandara, 31/01/2024

IRFOM SOC. COOP ETS  
Il Rappresentante Legale