



D.G.R. 119 del 14.03.2023 - D.D. n.143 del 18/11/2025- Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) – Priorità 2 –  
“Istruzione e Formazione” OS ESO 4.6 – Linea di Azione 2.f.11 – ATS “ALIMENTIA” – Capofila “IRFOM SOC.COOP. ETS” – Cod. Uff. 8/2 –  
CUP B74D25003200009

## 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” 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”.

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 APRILE 2026 e si concluderà entro il mese di DICEMBRE 2026

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. 21 unità formative capitalizzabili (UFC)/Moduli e singolarmente certificabili, ovvero: Accompagnamento e Orientamento in ingresso (20 ore) – Comunicare in lingua inglese (16 ore) - Le strutture linguistiche formali orali e scritte di italiano (16 ore) - Informatica, web marketing e nuovi media (24 ore) - Team working e comunicazione efficace (15 ore) – Gestione e promozione dell'azienda agroalimentare (30 ore) - Elementi di base di educazione alimentare, le caratteristiche e i processi microbiologici. Elementi di igiene ambientale (22 ore) – Storia dei prodotti tipici e delle tradizioni enogastronomica del territorio (10 ore) - Pari opportunità. Business plan e strumenti per la creazione d'impresa (27 ore) - Igiene delle produzioni alimentari e sicurezza sui luoghi di lavoro nel settore agroalimentare (26 ore) - Tecniche di approvvigionamento, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari (29 ore) – etichettatura e tracciabilità dei prodotti agro-alimentari (20 ore) - Le preparazioni gastronomiche (26 ore) - Gli strumenti delle preparazioni gastronomiche (20 ore) - Criteri di composizione delle diverse tipologie di menù (28 ore) - Composizione del menù tipico campano (30 ore) - Elementi di gastronomia, merceologia e fisiologia degli alimenti (25 ore) - Tecniche di preparazione dei piatti (27 ore) Tecniche di composizione estetica degli elaborati culinari (25 ore) Tecniche di presentazione estetica degli elaborati culinari (22 ore) Le relazioni con i clienti e con i fornitori (22 ore) Elementi di statistica e di logica matematica (20 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 **13 MARZO 2026**. 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 la 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' 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 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).

Roccabascera, 09/02/2026

IRFOM SOC. COOP ETS  
Il Rappresentante Legale