



D.G.R. n. 262 del 7/06/2016 –D.G.R. n. 23 del 17/01/2017 -D.D. n. 905 del 16/07/2018 –D.D. n. 1421 del 20/11/2018 –Programmazione triennale dei percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) –Asse prioritario III “Istruzione e formazione” OT 10 -OS 15 (RA10.6) Azioni 10.6.1, 10.6.2, 10.6.6 e 10.6.7- Capofila ATS **TROTTA&TROTTA Srl** - Cod. Uff. 157/2 - CUP B24J1600020006

Bando di selezione

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

TECNICO SUPERIORE CUOCO PER LA RISTORAZIONE, LA VALORIZZAZIONE DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA, DEI PRODOTTI TERRITORIALI E DELLE PRODUZIONI TIPICHE ED ETNICHE (2 Edizione)

L'Ente di Formazione **TROTTA&TROTTA Srl**, in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS, Università degli Studi di Salerno - Dipartimento di Scienze Giuridiche, Convitto Nazionale "T. TASSO" di Salerno - IPSSOA (Istituto Alberghiero), Hotel Royal srl di Eboli (SA) **organizza un corso gratuito della durata di 800 ore e 50 ore aggiuntive 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 Cuoco per la ristorazione, la valorizzazione della tradizione enogastronomica, dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche ed etniche (specializzazione nazionale IFTS di riferimento "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 07/02/2013), Il Tecnico Superiore Cuoco è una figura professionale capace di espletare in modo autonomo, tutte le operazioni che precedono la preparazione di un piatto (pulizia, sezionatura etc.), può realizzare un menù in base alle caratteristiche e/o esigenze quantitative e qualitative della clientela, allo stile dell'azienda, ai criteri di costo prefissati ed alla situazione del magazzino. Conosce le tipicità enogastronomiche del territorio in cui opera e sa come valorizzarle in cucina. Conosce le principali cucine internazionali cosiddette "Etniche", conosce la certificazione Kosher e Halal, sa elaborare piatti fondendo e valorizzando prodotti e preparazioni culinarie di altri paesi.

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, 400 ore di stage in Campania, sono inoltre previste 50 ore aggiuntive di accompagnamento di cui 20 ore iniziali (motivazione, rimotivazione, bilancio di competenze, orientamento) e 30 ore finali (orientamento in uscita e bilancio di competenza, sostegno al placement, supporto all'autoimprenditorialità).

Il corso avrà inizio nel mese di marzo 2019 e si concluderà entro il mese di novembre 2019. 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 unità formative capitalizzabili (UFC) e singolarmente certificabili.

L'attività formativa sarà così organizzata:

1 Motivazione, lavoro di gruppo e soluzione dei problemi; 2 La comunicazione efficace; 3 Competenze linguistiche (inglese); 4 Competenze digitali (informatica); 5 Il rapporto di lavoro: nozioni di diritto; 6 La tutela delle tipicità enogastronomiche: normativa comunitaria e nazionale; 7 La sicurezza sui luoghi di lavoro; 8 Haccp e autocontrollo in azienda; 9 Organizzazione e gestione del personale; 10 Marketing, territorio e sviluppo locale; 11 L'impresa di ristorazione: normativa; modelli e strategie di gestione; 12 Le certificazioni etniche: Kosher e Halal; 13 Food cost e approvvigionamento; 14 Costruire un menù; 15 La mise en place; 16 La ristorazione: a tavola con le tipicità enogastronomiche; 17 La ristorazione: a tavola con le tipicità "etniche"; 18 Dall'idea al piano di impresa: l'autoimprenditorialità nella ristorazione.

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 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 in uno dei seguenti modi: consegna a mano; spedita a mezzo posta raccomandata al seguente indirizzo: Trotta&Trotta Srl via Fontanelle, 70 84025 Eboli (Sa); inviata, in formato PDF, via posta elettronica all'indirizzo info@t-forma.eu. Le domande dovranno pervenire entro le **ore 13,00 del giorno 09 marzo 2019**. Non fa fede il timbro postale. La modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente (nei giorni lun. - ven. ore 10.00 - 13.30 / 14.30 - 17.30) ed è scaricabile dal sito www.t-forma.eu. **Le domande inviate telematicamente saranno sottoscritte dal candidato, ai sensi del DPR 445/2000 in sede di esame di selezione, prima dell'avvio della prova, la mancata sottoscrizione comporterà l'esclusione dalla stessa.**

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, 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 **50/100**.

Titoli preferenziali a parità di punteggio

Possego diploma di istruzione secondaria superiore "Tecnico alberghiero settore cucina", competenze certificate in lingua inglese, esperienza lavorativa dimostrabile nel settore ristorazione reparto cucina, competenze documentate di informatica; punteggio complessivo massimo di **10/100**.

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

L'elenco dei destinatari avverrà rispettando il principio delle pari opportunità, riservando il 50% dei posti a donne.

Il calendario delle prove di selezione sarà pubblicato sul sito www.t-forma.eu 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 il Convitto Nazionale "T. TASSO", Largo Abate Conforti, 22 Salerno, i laboratori di cucina si svolgeranno presso la Trotta&Trotta Via Fontanelle, 70 Eboli (SA). Le attività di stage si svolgeranno presso aziende partner del settore enogastronomico con sede nella Regione Campania.

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 2,20 lordi per ora di effettiva presenza. È previsto, inoltre, un rimborso delle spese di viaggio effettivamente sostenute e documentate, 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 5 giorni dall'avvenuta selezione presso la sede dell'Ente e consultabile sul sito www.t-forma.eu

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, un numero minimo di 6 crediti formativi nell'ambito delle UFC "Competenze linguistiche (inglese)" e "Competenze digitali informatica" spendibili entro 3 anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, nei vari Corsi di Laurea afferenti al Dipartimento di Scienze Giuridiche.

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).