



D.G.R. n. 262 del 7/06/2016 – 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 - Percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) – Asse prioritario III “Istruzione e formazione” OT 10 - OS 15 (RA10.6) Azione 10.6.2 - ATS “Cuoco Contadino Campano” – Capofila “PFORM GROUP SRL” - Cod. Uff. 176/4 – CUP B59J21025570006

Bando di selezione

per l'ammissione alla 4ª edizione del Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS)

“Tecnico-artigiano della ristorazione impegnato in processi di trasformazione agroalimentare, valorizzazione delle produzioni tipiche e promozione dei valori della cucina etica e sostenibile”

L'Ente di Formazione PFORM GROUP Scuola di Alta Formazione Manageriale, in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS: Università degli Studi di Salerno - Dipartimento di Scienze Umane, Filosofiche e della Formazione; Istituto di Istruzione Superiore “Della Corte-Vanvitelli”; Azienda Agricola Savoia Francesco; G.B. Agricola; Pasta Cuomo s.r.l.s.:

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-artigiano della ristorazione impegnato in processi di trasformazione agroalimentare, valorizzazione delle produzioni tipiche e promozione dei valori della cucina etica e sostenibile”, impegnata nell'esaltare i processi artigianali di trasformazione agroalimentare, le produzioni tipiche del territorio e la tradizione enogastronomica, senza porre in secondo piano aspetti importanti quali il miglioramento salutistico del consumatore finale, l'eco-sostenibilità delle tecnologie proposte e la tracciabilità connessa con la sicurezza dei prodotti.

Tale figura si iscrive all'interno della filiera produttiva “Turismo e Beni Culturali (Agroalimentare)” con una spiccata attenzione alla tipicità dei prodotti e, quindi, al processo “dalla produzione alla tavola”.

Il percorso formativo si propone di fornire ai discenti gli strumenti necessari per poter operare nel settore turistico (ristoranti, alberghi, agriturismi, botteghe enogastronomiche) in veste di tecnici della ristorazione, cuochi, chef in grado di progettare e realizzare menù e prodotti che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio, selezionando i fornitori e adottando tecniche di preparazione, cottura e servizio che ne esaltino le caratteristiche e le proprietà.

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 a 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 n. 17 unità formative capitalizzabili (UFC) e singolarmente certificabili, ovvero: Accoglienza e Orientamento in ingresso (12 ore) - ENGLISH FOR CHEFS and Cooking Terminology (24 ore) - L'alimentazione campana attraverso i secoli (4 ore) - La cultura alimentare campana (6 ore) - Giacimenti enogastronomici campani: saperi e sapori delle tradizioni enogastronomiche campane (6 ore) - Educazione alimentare dal bambino all'adulto (11 ore) - I cinque sensi a tavola (6 ore) - Alimenti campani e loro tipicità (26 ore) - Trasformazione delle proprietà degli alimenti in cucina (30 ore) - Scienze dell'alimentazione ed allergie alimentari (18 ore) - Igiene Alimentare e Ambientale (30 ore) - Tecniche di pasticceria e dolci tipici (30 ore) - Progettazione e realizzazione menù che utilizzino e valorizzino le tipicità enogastronomiche del territorio (24 ore) - Elaborazione e presentazione di piatti tipici semplici e complessi (52 ore) - Approvvigionamento e selezione dei fornitori (8 ore) - Trasformazione, valorizzazione e presentazione dei prodotti tipici (42 ore) - Autoimprenditorialità: dall'idea al progetto, dal business plan agli strumenti di web marketing e comunicazione digitale (71 ore) – più 400 ore di Stage.

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 inviata in una delle seguenti modalità:

- a mezzo posta elettronica certificata all'indirizzo pec pform@legalmail.it
- a mezzo posta raccomandata all'indirizzo “Pform Group srl” Scuola di Alta Formazione, Via San Leonardo 52 – 84131 - Salerno, c/o Galleria Mediterraneo Scala B III Piano.
- consegnata a mano all'indirizzo “Pform Group srl” Scuola di Alta Formazione, Via San Leonardo 52 - 84131 - Salerno, c/o Galleria Mediterraneo Scala B III Piano, 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 14 aprile 2022. Non fa fede il timbro postale.

La modulistica è scaricabile dal sito www.pform.it, area BANDI e OPPORTUNITÀ.

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 60/100.

La selezione dei destinatari avverrà rispettando il principio delle pari opportunità, riservando il 50% dei posti a donne.

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.pform.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 la sede della Scuola di Alta Formazione Manageriale Pform Group sita in via San Leonardo 52 - 84131 Salerno e presso strutture partner. 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 2,00 per ogni ora di effettiva presenza.

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.pform.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 di Salerno - Dipartimento di Scienze Umane, Filosofiche e della Formazione, 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).

Salerno, 28/03/2022