



D.G.R. n. 262 del 07/06/2016 – D.G.R. n. 23 del 17/01/2017 – D.D. n. 1008 del 09/10/2019 – D.D. n. 142 del 20/02/2020 – Programmazione triennale dei percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTTS) – Asse prioritario III “Istruzione e formazione” OT 10 - OS 15 (RA10.6) Azioni 10.6.2 e 10.6.6
Capofila ATS: META Scarl - Cod. Uff. 108/3 - CUP B65J1600020006

BANDO DI SELEZIONE

per l'ammissione al Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTTS) “Tecnico superiore per la gestione ecosostenibile delle filiere agroalimentari tipiche e della tradizione enogastronomica” (III edizione)

L'Ente di Formazione META Scarl, in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS: Università degli Studi di Salerno – Dipartimento di Farmacia, Istituto di Istruzione Superiore “M. T. Cicerone” di Sala Consilina (SA), Agriool SpA di Roccadaspide (SA), Caseificio Ruocco srl di Agerola (SA), Associazione I.N.N.E.R di Roma, Associazione Bio-distretto Cilento di Ceraso (SA),

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 Superiore per la gestione ecosostenibile delle filiere agroalimentari tipiche e della tradizione enogastronomica** (specializzazione nazionale IFTTS di riferimento “Tecnico di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare” di cui al DI 7/02/2013), specialista che si occupa della definizione delle strategie produttive delle aziende, al fine di ottimizzarne i processi, indirizzandoli verso una maggiore sostenibilità ecologica, ambientale ed economica. È in grado di identificare le peculiarità e le tipicità di un territorio, sia dal punto di vista produttivo che culturale ed economico, valorizzandone la tradizione enogastronomica e le opportunità di sviluppo delle imprese agricole ed agroalimentari locali.

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 265 ore d'aula, n. 195 ore di laboratori pratici, n. 320 ore di stage in Campania e n. 20 ore di incontri con professionisti del settore. Il corso avrà inizio nel mese di Ottobre 2020 e si concluderà entro il mese di Giugno 2021.

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 moduli e unità formative capitalizzabili (UFC) e singolarmente certificabili.

L'attività formativa sarà così organizzata:

Orientamento in ingresso: 10 ore; Interagire nel gruppo di lavoro, adottando modalità di comunicazione e comportamenti in grado di assicurare il raggiungimento di un risultato comune (madrelingua): 20 ore; Risolvere problemi relativi all'ambito tecnico di riferimento utilizzando concetti, metodi e strumenti matematici: 30 ore; Progettare e realizzare menù e prodotti che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio, selezionando fornitori e adottando tecniche di preparazione, cottura e servizio che ne esaltino le caratteristiche e le proprietà: 90 ore; Elaborare piani di conversione al biologico per le filiere agroalimentari tipiche: 70 ore; Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente: 60 ore; Interagire nel gruppo di lavoro, adottando modalità di comunicazione e comportamenti in grado di assicurare il raggiungimento di un risultato comune (lingua straniera Inglese B1): 60 ore; Assumere comportamenti e strategie funzionali ad un'efficace ed efficiente esecuzione delle attività: 20 ore; Incontri a valenza formativa con professionalità del settore: 20 ore; Tenere comportamenti efficaci in contesti lavorativi specifici: 20 ore; Percorso di accesso al RENTA Registro Nazionale dei Tecnici di Agricoltura Biologica: 60 ore; Stage: 320 ore; Supporto all'imprenditorialità: 20 ore

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 all'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 esclusivamente via pec all'indirizzo consorzioMETA@legalmail.it. Le domande dovranno pervenire entro le ore 12,00 del giorno 18/09/2020. La modulistica è scaricabile dal sito www.consorzioMETA.com.

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

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 pubblicati sul sito www.consorzioMETA.com a partire dal 20/09/2020.

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 il Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Salerno Via Giovanni Paolo II, n. 132 - Fisciano (SA) e presso il PROFAGRI di Salerno Corso San Vincenzo Ferreri - Fisciano (SA). 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. 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 un'indennità di frequenza pari a Euro **2,00** per ogni ora di effettiva presenza. E' 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 consultabili sul sito www.consorzioMETA.com entro 5 giorni dall'avvenuta selezione.

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 del Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Salerno, n. **12** crediti formativi spendibili entro 5 anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, nei seguenti Corsi di Laurea afferenti al Dipartimento: Corso di Laurea in “Tecniche Erboristiche” Classe L-29; Corso di Laurea in “Agraria – Gestione e Valorizzazione delle risorse agrarie e delle aree protette” Classe L-25

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 IFTTS, 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).