



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
Capofila ATS META Scarl - Cod. Uff. 74 - CUP B64D23002120009

Bando di selezione

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

Tecnico superiore per la gestione ecosostenibile delle filiere agroalimentari tipiche e della tradizione enogastronomica

L'Ente di Formazione META Scarl, in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS: Istituto di Istruzione Superiore “M.T. Cicerone”, Università degli Studi di Salerno - Dipartimento di Farmacia, ARCAM Istituto di Formazione Superiore, Istituto di Istruzione Superiore “Ancel Keys”, Villa Modestina Agricola Srl, GAL Colline Salernitane Scarl, Associazione Bio-Distretto Cilento, Associazione INNER – Rete Internazionale dei Bio-Distretti

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 IFTS di riferimento “Tecnico per la progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica” 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 456 ore d'aula, 320 ore di stage e 24 ore di incontri con professionisti del settore.

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. 13 tra unità formative capitalizzabili (UFC) singolarmente certificabili e Moduli, ovvero: 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; Progettare un itinerario turistico enogastronomico: 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 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 presentata a mano o spedita a mezzo PEC al seguente indirizzo: consorzioemeta@legalmail.it. Le domande dovranno pervenire entro le ore 12,00 del giorno 09/02/2024. La modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente (nei giorni feriali dalle ore 10:00 alle ore 17:00) ed è scaricabile dal sito www.consorzioemeta.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, 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.consorzioemeta.com 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 di Meta Scarl, Napoli, Discesa Coroglio, 9 o presso altra sede accreditata dell'Ente.

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.

E' prevista una borsa di formazione pari a Euro 800,00 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.consorzioemeta.com.

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 Farmacia, n. 6 crediti formativi spendibili entro 5 anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, nei vari 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 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).

Napoli, 05/01/2024

META Scarl
Il Rappresentante Legale