Fondazione «Istituto Tecnico Superiore Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali e il Turismo»

Bando di selezione dei partecipanti al corso di istruzione tecnica

Tecnico superiore per la promozione e la gestione di servizi di gastronomia mediterranea

Titolo rilasciato
Diploma di: *Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico–ricettive, ad* indirizzo: *Promozione e Gestione di servizi di Gastronomia Mediterranea.*

Profilo professionale
Il Tecnico superiore per la promozione e la gestione di servizi di gastronomia mediterranea detiene competenze nella gestione dei servizi delle imprese della filiera turistica con particolare riferimento alla Dieta Mediterranea - Bene Culturale Immateriale riconosciuto dall'Unesco che sancisce il modello mediterraneo quale eccellenza mondiale ed equilibrato esempio naturale e culturale di stile di vita.
Supporta la corretta implementazione delle politiche aziendali; analizza ed interpreta il mercato, la concorrenza e la domanda turistica; promuove le specifiche della dieta mediterranea quale insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, includendo le colture, la raccolta, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e, in particolare, il consumo di cibo, implementa le azioni di marketing e promozione delle imprese della filiera turistica; coordina un piano della qualità dei servizi offerti; utilizza professionalmente le tecnologie di settore; si relaziona e comunica in lingua inglese.
Più in particolare, il "Tecnico superiore per la promozione e la gestione di servizi di gastronomia mediterranea" è un professionista che è in grado, per le competenze acquisite, di intervenire in azienda come sul territorio per pianificare e gestire progetti di valorizzazione della dieta mediterranea come stile di alimentazione (oltre che stile di vita) e dei prodotti che la compongono, attraverso la creazione di ricette e piatti connessi a itinerari enogastronomici, l'organizzazione di eventi, promuovendo la commercializzazione ed il marketing dell'enogastronomia mediterranea.
È infatti in grado di padroneggiare le tecnologie e sviluppare il legame, attraverso la Dieta Mediterranea, tra le produzioni tipiche e la ristorazione, sapendo intervenire sulle problematiche tecnico-gestionali della ristorazione e della cucina, garantendone la qualità dei processi e dei prodotti del servizio.

Destinatari
Possono accedere ai percorsi degli ITS giovani e adulti occupati e non occupati con qualsiasi diploma di istruzione secondaria superiore residenti nella Regione Campania alla data di scadenza di presentazione delle domande, secondo quanto stabilito dall'art. 3 comma 1 del Decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca di concerto con il Ministro del lavoro e delle politiche sociali, adottato ai sensi della legge 17 maggio 1999, n. 144, articolo 69, comma 1, recante norme generali concernenti i diplomi degli Istituti Tecnici Superiori (I.T.S.).

Format innovativo
La Fondazione ITS BACT per la conduzione delle attività formative implementerà un nuovo modello formativo denominato *clustering.* Tale modello prevede che tutte le attività laboratoriali saranno svolte interamente in azienda in maniera operativa.

Sede delle attività
Le attività si svolgeranno nelle aule in uso alla Fondazione allocate sul territorio regionale, nelle province di Avellino, Napoli e Salerno. Le attività di laboratorio si svolgeranno interamente nelle aziende partner della Fondazione. Gli stage si svolgeranno in aziende di alto standard qualitativo di livello nazionale e internazionale.

Durata del corso
Il corso avrà una durata biennale complessivamente di 1800 ore.
Il corso prevede un'attività di stage per un numero complessivo di 730 ore ed una docenza affidata, per almeno il 50% delle ore, a esperti e tecnici provenienti da aziende del settore. Ciascuna lezione d'aula avrà la durata di 6h. Il periodo di svolgimento delle attività è novembre 2013 - dicembre 2015.

Edizioni del corso
La Fondazione ITS BACT garantisce un minimo di due edizioni del corso fermo restando che ex-post le operazioni di selezione, in considerazione del numero, della qualità dei candidati e della provenienza territoriale determinerà eventuali ulteriori attivazioni.

I annualità	**ore**
· Orientamento	30
· La Dieta Mediterranea - Bene Culturale Immateriale Unesco	30
· La filiera produttiva della Dieta Mediterranea	105
· Scienze dell'alimentazione e nutrizione	30
· Organizzazione e produzione dei servizi di gastronomia mediterranea	105
· Sicurezza e qualità alimentare - HACCP	30
· Metodi e tecniche di cucina mediterranea 1	150
· Politiche e legislazione per il turismo e i Beni Culturali	30
· Piattaforme e strumenti della comunicazione e dei nuovi media	60
· Stage	330

II annualità	**ore**
· Orientamento	12
· Metodi e tecniche di cucina mediterranea 1	150
· Marketing territoriale e delle imprese turistiche	30
· Gestione economica e promozione delle imprese turistiche e dei servizi di ristorazione	90
· Pianificazione territoriale turistica	30
· Piattaforme Tecnologiche	60
· Inglese	60
· Programmazione e controllo dei sistemi e dei servizi di ristorazione	60
· Stage	400

Modalità per l'iscrizione
Il modulo per la domanda di partecipazione alle selezioni è scaricabile dal sito internet **www.fondazioneitsbact.it** alla voce *domanda di iscrizione.*
Il modulo compilato e firmato può essere: consegnato o spedito a mezzo posta ordinaria all'indirizzo ITS BACT - Calata San Marco,13 ~ 80133 Napoli oppure inviato via posta elettronica all'indirizzo:

iscrizione.bact@gmail.com

unitamente al documento di riconoscimento, alla copia del diploma e a tutti gli altri titoli valutabili. Le domande inviate telematicamente verranno sottoscritte con la dichiarazione di autenticità dei dati ai sensi del DPR 445/2000 durante l'identificazione in sede di esame.
Le domande dovranno pervenire entro il 15/11/2013 ore 12.00 (non farà fede il timbro postale).

Modalità di selezione
I partecipanti saranno selezionati attraverso le seguenti modalità: la rilevazione dei titoli posseduti, una prova scritta e una prova orale.

Titoli preferenziali	**max 30 punti**
Griglia di valutazione dei titoli	
- Laurea o diploma professionale per il turismo o conservazione dei beni culturali	2 punti
- Voto di diploma	max 12 punti
- Attestazioni di competenze congruenti certificate	max 8 punti
- Esperienze lavorative congruenti documentate	max 8 punti

Prova scritta a risposte multiple tendente ad accertare il livello delle conoscenze di settore e di competenze linguistiche e informatiche: **max 30punti**
Prova orale di valutazione delle motivazioni dell'utente alla formazione, dell'interesse per il profilo professionale in oggetto: **max 40 punti**

Sulla base della documentazione presentate verranno considerati eventuali crediti in ingresso.
Le prove di selezione si svolgeranno dal giorno **25 al giorno 30 novembre 2013** giusta convocazione a mezzo posta elettronica certificata, presso IPSCT "Giustino Fortunato" Vico Acitillo, 57 ~ 80128 Napoli.

La partecipazione al percorso formativo, di ciascuna edizione, è riservata ai primi 24 candidati classificati.

Valorizzazione del corso, obblighi dei corsisti e assenze
Il corso ha un valore di circa 10.000 euro per allievo. Esso è totalmente gratuito ove l'allievo rispetti le prescrizioni contenute nel contratto formativo la cui sottoscrizione è obbligatoria.
In caso di abbandono del corso e/o di assenze ingiustificate che pregiudichino l'esito positivo del percorso formativo, è previsto il pagamento di una penalità pari al valore delle ore non svolte, secondo i parametri definiti dal MIUR e dalla Regione Campania.
È inoltre richiesta mobilità degli allievi all'interno della Regione Campania con spostamenti a proprio carico.

Diploma finale e crediti universitari
Al termine del corso, gli allievi che avranno frequentato un numero di ore pari ad almeno l'80% del monte ore complessivo saranno ammessi all'esame finale. Gli allievi che supereranno l'esame conseguiranno il Diploma di Tecnico superiore per la promozione e la gestione di servizi di gastronomia mediterranea, come da art.8 del DPCM del 25.1.2008.
Il titolo è valido su tutto il territorio nazionale e all'interno della Comunità Europea, raccordandosi con il Quadro Europeo delle Qualifiche (V° livello EQF) e costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi.
Ai fini del riconoscimento dei crediti acquisiti in esito ai percorsi ITS per il conseguimento della laurea di 1° livello, ai sensi all'art.14 della legge n° 240 del 30/12/2010, il **percorso formativo prevede il riconoscimento di crediti universitari presso la SUN Seconda Università degli Studi di Napoli** corso di Laurea Scienze del Turismo. Agli allievi che non terminano il percorso formativo sarà rilasciata, su richiesta, una certificazione delle competenze acquisite.

Informazioni
Per qualsiasi informazione, rivolgersi a:

Fondazione ITS BACT - Vico Acitillo, 57 ~ Napoli tel. 081 560 0720;

Fondazione ITS BACT - Via G. Filangieri, 151 (*Complesso Monumentale "SS. Trinità e Paradiso"*) ~ 80069 Vico Equense (NA) tel. 081 879 9822;

AITA - Calata San Marco, 13 ~ 80133 Napoli tel. 081 420 1128;

PMI Consulting Coop - Viale Colli Aminei, 7 ~ 80131 Napoli tel. 081 764 8752

www.fondazioneitsbact.it

F.to Il Presidente
Aniello Di Vuolo

F.to Il Preside ITS
Ernesto Morabito Morabello

B A C T