



DD n. 102/2017 POR Campania FSE 2014-2020 - Asse III - Obiettivo Specifico 17 - Azione 10.5.3 - Codice Progetto 3 – Codice Locale 17016AP000000001 – CUP B711I7000020006

Fondazione “Istituto Tecnico Superiore per Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali e Turistiche”

Bando di selezione dei partecipanti al corso di Istruzione Tecnica Superiore:

Tecnico Superiore per la Promozione e la Gestione di Servizi di Gastronomia Mediterranea

Figura nazionale 5.1.2 “Tecnico Superiore per la Gestione di Strutture Turistico-Ricettive”

1_Titolo rilasciato

Diploma di Tecnico Superiore per la Gestione di Strutture Turistico-Ricettive (V livello EQF)

Profilo formativo scaturito dall'analisi dei fabbisogni:

Tecnico Superiore per la Promozione e la Gestione di Servizi di Gastronomia Mediterranea

2_Profilo professionale

Il Tecnico Superiore per la Promozione e la Gestione di Servizi di Gastronomia Mediterranea supporta il management delle imprese turistico-ricettive e ristorative:

- nell'osservazione delle dinamiche sociali e nella traduzione delle tendenze di cambiamento della domanda in ipotesi di prodotto turistico e di nuovi servizi incentrati sul rapporto ambiente – cibo – benessere;

- nell'organizzazione e implementazione di un servizio specialistico di ristorazione incentrato sulla Dieta Mediterranea attraverso una curvatura delle diverse funzioni aziendali connesse (marketing, booking, accoglienza/concierge, acquisti, magazzino, personale, organizzazione eventi, ecc.) e più specificamente supporta lo chef e/o il Food&Beverage Manager, nella scelta dei prodotti tipici, nella selezione dei fornitori, nella cura degli approvvigionamenti e della conservazione degli alimenti, nell'applicazione delle norme per la sicurezza alimentare e del lavoro, nella gestione strategica del personale, nella creazione dei menù, anche speciali (per diabetici, per celiaci, vegetariani, vegani, kosher, ecc.), nella ideazione ed esecuzione delle ricette e nella proposizione dei piatti, nella gestione delle relazioni con il cliente;

- nell'implementazione delle tecnologie più avanzate per l'innovazione dei diversi comparti della filiera “Dieta Mediterranea” in relazione alla produzione, alla preparazione, alla presentazione, alla promozione e marketing, alla comunicazione e alla gestione delle relazioni online e offline;

- nell'organizzazione di campagne di marketing territoriale e aziendale incentrate sull'attrattore culturale e turistico Dieta Mediterranea e sulla filiera produttiva ad essa collegata;

- nell'organizzazione di eventi scientifici, culturali ed enogastronomici correlati alla Dieta Mediterranea;

- nell'ideazione di applicazioni smartphone con localizzatori GPSS per l'accompagnamento virtuale del turista nella fruizione responsabile del territorio e nella degustazione guidata dei prodotti e delle pietanze della Dieta Mediterranea;

- nella creazione di sistemi integrati territoriali di offerta culturale – enogastronomica incentrata sulla Dieta Mediterranea (club di prodotto, distretti, poli di qualità, ecc.);

- nel monitoraggio della soddisfazione da parte del cliente in relazione alla qualità per i diversi aspetti del servizio ristorativo e più complessivamente dell'offerta turistica proposta.

Il patrimonio cognitivo acquisito consentirà al TS MED di focalizzare l'attenzione del turista, sia sulla conoscenza delle culture e delle pratiche di produzione, trasformazione, preparazione, somministrazione dei componenti della Dieta Mediterranea tipiche di un territorio, sia sulla possibilità di coniugare la conoscenza dei beni culturali “materiali” con quella parte del patrimonio culturale immateriale costituita dalle vocazioni/tradizioni alimentari locali. Il TS MED sarà in grado, pertanto, anche di individuare nuovi filoni narrativi e di comunicazione, oltre che nuovi itinerari gastronomici, che permettano la conoscenza diffusa delle risorse di eccellenza dei territori e delle relative produzioni. Tali conoscenze verranno acquisite anche attraverso l'utilizzo di piattaforme digitali dedicate e un sempre più intenso scambio di esperienze tra produttori e fruitori della filiera enogastronomica mediterranea, secondo le modalità del social networking e del Web interattivo. Il TS MED è una figura di intermediazione tra le strategie del management aziendale e l'operatività dei reparti sul tema specifico “Dieta Mediterranea” adottato come asset turistico aggiuntivo, oggetto di un nuovo brand individuale e/o collettivo con una funzione principale di garantire una coerente ed efficace promozione, organizzazione e gestione dei servizi di ristorazione dell'impresa turistico-ricettiva e ristorativa.

3_Destinatari

Possono accedere al percorso ITS giovani e adulti, in possesso dei requisiti stabiliti dalla normativa nazionale di riferimento per l'accesso ai percorsi ITS (diploma di istruzione secondaria superiore ovvero diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale e frequenza di un corso annuale integrativo di istruzione e formazione tecnica superiore. Verranno selezionati 20 candidati. Saranno garantite le priorità trasversali della programmazione comunitaria Fondi SIE per il periodo 2014/2020 (pari opportunità di genere, sostenibilità ambientale e sociale, contrasto a ogni forma di discriminazione).

4_Durata del corso

Il corso, biennale, ha una durata di 1800 ore, erogate nell'arco di 4 semestri (due annualità). È strutturato per Unità di Apprendimento. Gli allievi saranno impegnati dal mese di marzo 2018 al mese di dicembre 2019, con un impegno giornaliero di 4/6/8 ore per 5 giorni a settimana. È consentito un numero massimo di assenze pari al 20% del monte ore totale di ciascuna annualità. Gli allievi che supereranno tale limite saranno esclusi d'ufficio dal corso.

5_II piano formativo

La figura professionale verrà formata con metodologie basate sull'utilizzo delle tecnologie innovative di settore. La preponderanza dell'apprendimento “in situazione” (laboratori e stage aziendali) offrirà agli allievi la possibilità di apprendere presso strutture turistico-ricettive e ristorative di alto profilo con sedi in Campania, in Italia e all'estero.

Denominazione Unità di Apprendimento (UA)	Durata in ore
I ANNO (900 ore)	
ORIENTAMENTO FORMATIVO I	9
FOOD ORIENTED AREA: Fondamenti della Dieta Mediterranea I	27
FOOD ORIENTED AREA: Le eccellenze della Dieta Mediterranea I	72
FOOD ORIENTED AREA: Sicurezza e qualità alimentare - HACCP e NHACCP	27
FOOD ORIENTED AREA: Scienze dell'Alimentazione e nutrizione	27
FOOD ORIENTED AREA: Organizzazione e produzione dei servizi di gastronomia mediterranea	69
FOOD ORIENTED AREA: Prodotti di eccellenza e tecniche dolciarie della Dieta Mediterranea	48
FOOD ORIENTED AREA: Metodi e tecniche di cucina Mediterranea	48
LINGUISTIC AREA: Business Language I (Language vocabulary and useful phrases for Enogastronomic Business - English)	48
FOOD&WINE MANAGEMENT AREA: Enologia e sommelier	27
FOOD&WINE MANAGEMENT AREA: Food and Beverage Management I	27
LAW, ECONOMICS, MARKETING AREA: Franchising Management	27
SPECIALISTIC MANAGEMENT AREA: Specialistic Skills STAGE I: (Maitre di sala; Gastronomo delle Eccellenze della Dieta Mediterranea; Gastronomo dell'Arte Bianca)	444
TOTALE	900

I ANNO (900 ore)	
ORIENTAMENTO FORMATIVO II	9
FOOD&WINE MANAGEMENT AREA: Tecniche dei servizi di accoglienza turistica	27
FOOD ORIENTED AREA: Le eccellenze della Dieta Mediterranea II	54
FOOD ORIENTED AREA: Metodi e tecniche di cucina Mediterranea II	132
FOOD&WINE MANAGEMENT AREA: Food and Beverage Management II	81
LINGUISTIC AREA: Business Language II (Language vocabulary and useful phrases for Enogastronomic Business - English)	54
LAW, ECONOMICS, MARKETING AREA: Gestione economica, marketing e promozione delle imprese turistiche e ristorazione	33
LAW, ECONOMICS, MARKETING AREA: Politiche e legislazione per le strutture turistico ricettive	12
LAW, ECONOMICS, MARKETING AREA: Revenue Management	27
INNOVATION ORIENTED AREA: Piattaforme Tecnologiche e tools innovativi per la Dieta Mediterranea	27
SPECIALISTIC MANAGEMENT AREA: Specialistic Skills STAGE II (Maitre di sala; Gastronomo delle Eccellenze della Dieta Mediterranea; Gastronomo dell'Arte Bianca)	444
TOTALE	900

6_Format innovativo

La Fondazione ITS BACT, per la conduzione delle attività corsuali, ha implementato un nuovo modello formativo, il *clustering*, il quale prevede che tutte le attività, sia di teoria che di laboratorio e stage, saranno condotte in maniera operativa nell'azienda e in strutture strategiche partner della Fondazione. Il format prevede un apprendimento in situazione, ovvero in contesti lavorativi, pubblici e privati di potenziale inserimento degli allievi, prefigurando l'aggregazione in cluster di “teaching organisation” dove saranno gli esperti del mondo del lavoro, in qualità di “knowledge worker”, a trasferire quanto appreso nel tempo e ad allenare (coaching) gli allievi allo svolgimento delle funzioni previste dalla figura professionale in uscita dal corso. Le giornate formative si svolgeranno secondo le disponibilità aziendali e secondo la tempificazione determinata in maniera unilaterale dall'ITS e dai partner coinvolti. Non sarà possibile né concordare né concedere alcuna facilitazione in termini di frequenza delle attività formative.

7_Sede delle attività

Le sessioni formative si svolgeranno presso la sede della Fondazione ITS BACT in via A. Diaz 58, 80134 NAPOLI, e presso le sedi dei suoi partner e delle aziende del cluster, ovvero prestigiose strutture turistico-ricettive e ristorative con sedi in Campania, in Italia e anche all'estero. Grazie alla carta E.C.H.E. (Erasmus Charter for Higher Education) e i fondi PON istruzione — Programma Operativo Nazionale 2014-20, infatti, la Fondazione ITS BACT sarà in grado di attivare esperienze di Erasmus+ per lo svolgimento di una parte del programma formativo in stage all'estero.

8_Modalità di iscrizione e costi

La partecipazione al corso è completamente gratuita. Per trasporti e spostamenti non è previsto alcun rimborso spese. Il modulo per la domanda di partecipazione alle selezioni è scaricabile dal sito internet www.fondazioneitsbact.gov.it alla voce *domanda di iscrizione*. Il modulo di iscrizione per accedere alle selezioni dovrà essere compilato, firmato e consegnato a mano (dalle ore 09.00 alle ore 18.00), o spedito a mezzo posta, alla sede operativa della Fondazione ITS BACT in via A. Diaz 58 — 80134 NAPOLI, oppure inviato via posta elettronica, formato PDF, all'indirizzo iscrizione.bact@gmail.com unitamente al documento di riconoscimento, alla copia del diploma e a tutti gli altri titoli valutabili (*cf. griglia Titoli preferenziali*). 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 e non oltre il 28.02.2018 ore 12.00 (non farà fede il timbro postale).

9_Modalità di selezione

I partecipanti saranno selezionati da una Commissione attraverso la valutazione dei titoli, una prova scritta e una prova orale. Saranno ammessi alle prove di selezione i candidati in possesso dei requisiti di cui al punto 3 del presente Bando e che avranno presentato le domande in ottemperanza al punto 8 del presente bando. Di seguito la griglia di valutazione dei titoli in ingresso, per i quali verranno attribuiti massimo 30 punti.

TITOLI PREFERENZIALI	max 30 punti
<i>RESIDENZA IN REGIONE CAMPANIA AL 31.12.17</i>	3 punti
Voto diploma: Punti da 71-80= 1 ; 81-90= 2 ; 91-97= 4 ; 98-100= 8 ;	max 8 punti
Laurea	3 punti
Competenze lingua inglese e/o altre lingue straniere (<i>livelli QCER</i>): B1= 1 ; B2= 2 ; C1= 5	max 5 punti
Erasmus e/o tirocini e/o esperienze di lavoro all'estero certificate	max 3 punti
Attestazioni di competenze di settore certificate	max 4 punti
Esperienze lavorative congruenti documentate	max 4 punti

L'elenco degli ammessi alla selezione sarà pubblicato successivamente presso la sede della Fondazione ITS BACT in Via Diaz n.58, 80134 NA e consultabile sul sito www.fondazioneitsbact.gov.it. I candidati ammessi alla selezione dovranno presentarsi senza ulteriori avvisi e, a pena di esclusione, muniti di valido documento di riconoscimento, presso la medesima sede della Fondazione ITS BACT il giorno 19/03/2018 alle ore 11.00 per svolgere la prova scritta. La prova scritta (alla quale sarà attribuito un punteggio massimo di 30/100) sarà articolata in 30 domande a risposta multipla (con una sola risposta esatta), su argomenti di cultura generale e psico-attitudinale, su abilità linguistiche e su conoscenze tecnico professionali tendenti a accertare il livello di conoscenza del settore. A conclusione delle sessioni di selezione della prova scritta, verranno calendarizzate le prove orali che saranno pubblicate sul sito della Fondazione. Alla prova orale, che consisterà in un colloquio individuale che valuterà la motivazione del candidato alla formazione, nonché le sue attitudini e l'interesse al profilo professionale in uscita, sarà attribuito un punteggio massimo di 40/100. In caso di ex aequo sarà privilegiato il candidato di età minore.

PROVA SCRITTA: test a risposta multipla svolto attraverso un software con valutazione automatica per accertare il livello di cultura generale, delle conoscenze di settore e di competenze linguistiche	max 30 punti
PROVA ORALE: colloquio motivazionale per valutare l'interesse, le aspirazioni e le competenze in ingresso del candidato per il profilo professionale oggetto del corso	max 40 punti

La graduatoria finale, che sarà a scorrimento, verrà pubblicata in seguito sul sito della Fondazione ITS BACT www.fondazioneitsbact.gov.it.

10_Misure di orientamento

Per l'accompagnamento dei candidati selezionati saranno previste sessioni di orientamento, nelle quali sarà presentato il corso, il profilo formativo, i possibili sbocchi occupazionali, il clustering, i contesti lavorativi che ospiteranno i partecipanti nelle sessioni formative. Saranno realizzati i bilanci delle competenze in ingresso e rilevati i fabbisogni di sviluppo professionale. Saranno inoltre rilevate le esigenze di eventuali azioni di supporto al superamento di gap di competenze.

11_Patto formativo e Ranking di valutazione

Sarà prevista, da parte dei candidati, la sottoscrizione di un contratto formativo e di un manifesto deontologico. Durante le sessioni formative sarà utilizzato il sistema di valutazione elaborato dall'ITS BACT, sistema che prevede il Ranking REG (presenze in aula/azienda, superato al raggiungimento di un indice maggiore o uguale all'80%), il Ranking PID (parametri che valutano la professionalità, l'impegno e la deontologia, superato al raggiungimento di un indice maggiore o uguale all'80%), il Ranking EX (valutazioni delle esercitazioni e delle prove di fine modulo, superato al raggiungimento di un indice maggiore o uguale al 60%) e il Ranking PRO (valutazioni degli obiettivi professionali aziendali raggiunti, superato al raggiungimento di un indice maggiore o uguale all'80%).

12_Certificazione finale

Al termine del corso gli allievi che avranno frequentato un numero di ore pari ad almeno l'80% del monte ore complessivo e che avranno superato gli esami finali, conseguiranno il Diploma di Istruzione Tecnica Superiore, rilasciato dal MIUR ai sensi del d.p.c.m. del 25 gennaio 2008, e valido sul territorio nazionale e all'interno della Unione Europea, raccordandosi con il Quadro Europeo delle Qualifiche (V° livello EQF). Tale certificazione costituisce titolo qualificante nei pubblici concorsi. Il titolo di studio genera crediti formativi, ai sensi all'art.14 della legge n° 240 del 30.12.2010, presso le Università partner dell'ITS BACT, per il conseguimento della laurea triennale di settore.

13_Job Placement

La Fondazione e i partner aziendali faciliteranno i processi di inserimento lavorativo per gli allievi, in base alle valutazioni emerse durante le attività formative, al ranking PID per ognuno dei corsisti e all'esame finale.

14_Informazioni

Per qualsiasi informazione sul corso e sulla Fondazione, rivolgersi a Fondazione ITS BACT, via A. Diaz 58, 80134 — Napoli. Tel. 08118544383, oppure consultare il sito internet www.fondazioneitsbact.gov.it e i canali Facebook *BACT Profilo* e *Fondazione ITS BACT*.

F.to Il Presidente

Aniello Di Vuolo



(Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)