



Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020  
ASSE 2 "Inclusione sociale e lotta alla povertà"

L'ATTIVITA' SARA' SVOLTA NEL RISPETTO DI QUANTO DEFINITO DALLA NORMATIVA NAZIONALE E REGIONALE VIGENTE IN  
MATERIA DI CONTENIMENTO E GESTIONE DELL'EMERGENZA EPIDEMIOLOGICA DA COVID 19

<b>BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: TECNICHE DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI PROCESSI ARTIGIANALI DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE CON PRODUZIONI TIPICHE DEL TERRITORIO E DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA</b>	
<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	
<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA</b>	Certificato di specializzazione tecnica superiore IFTS Esame di specializzazione per: <b>ADDETTI ALLA PREPARAZIONE, ALLA COTTURA ED ALLA DISTRIBUZIONE DEI CIBI</b> Cod. ISTAT 5.2.2.2 CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI RICONOSCIUTI IN USCITA: N° 6
<b>DESTINATARI</b>	20 allievi giovani o adulti occupati o disoccupati in possesso dei seguenti titoli di studio: <ul style="list-style-type: none"><li>· diploma di istruzione secondaria superiore</li><li>· diploma professionale di tecnico di cui al Dlgs 17/10/2005 n. 226, art. 20, comma 1, lettera c)</li><li>· ammissione al V anno dei percorsi liceali ai sensi del D. Lgs. 226 17/10/2005</li><li>· senza diploma, previo accreditamento competenze acquisite in precedenti percorsi di Istruzione, formazione e lavoro ai sensi del regolamento adottato con decreto del Ministero della Pubblica Istruzione n° 139 22/08/2007</li><li>· diploma professionale di IV anno IeFP coerente con il presente percorso di studi</li></ul> In fase di selezione, a parità di punteggio, il 30 % dei posti disponibili sarà riservato alla componente femminile. <b>Salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano di raggiungere tali numeri.</b>
<b>PARI OPPORTUNITA'</b>	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006).
<b>FIGURA PROFESSIONALE</b>	Il Tecnico Superiore è in grado di operare la promozione del contesto territoriale in ambito enogastronomico, con competenze sia nella trasformazione e realizzazione di processi artigianali agroalimentari con prodotti tipici, sia in riferimento al marketing di prodotto e alla sua ottimizzazione economica. Il Tecnico Superiore conosce le peculiarità storico-culturali, le tipicità locali, le produzioni e le specialità del territorio nonché metodi e strumenti per la valorizzazione e la programmazione turistica della nostra provincia/regione. Dispone di competenze relazionali e linguistiche specialistiche per comunicare con gli interlocutori e la clientela, anche straniera. Attua tecniche di controllo della qualità avendo consapevolezza delle norme, europee e nazionali, in materia di salute, sicurezza e igiene alimentare. Ha adeguate conoscenze informatiche anche per poter sfruttare con successo gli strumenti del web e del social media marketing. Conosce infine il mercato e la disciplina contrattuale del mondo del lavoro.
<b>MERCATO DEL LAVORO</b>	Il Tecnico Superiore opera prevalentemente presso aziende del settore agroalimentare presso Cooperative di produzione agricola o di Consumo o presso Enti Pubblici o Associazioni territoriali in qualità di dipendente o collaboratore. La professione può altresì essere svolta in forma imprenditoriale attraverso l'aggregazione di più esperti interessati a valorizzare diversi comparti produttivi.
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	<b>La domanda di iscrizione</b> , in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, <b>dovrà essere consegnata a mano</b> presso la segreteria dell'ente di Formazione S.E.I. – C.P.T. in Via Privata Gazzano, 24 – 18100 Imperia. La segreteria riceve dal lunedì al giovedì dalle ore 8:00 alle ore 17:00 e il venerdì dalle ore 8:00 alle ore 14:00 Per informazioni tel.: 0183-710947



<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</b>	
<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	Durata corso: 1000 ore Teoria ore 450 Pratica ore 220 Stage ore 330
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	Orario: dal lunedì al venerdì Dalle 8.00 alle 14.00 Massimo consentito ore di assenza: ore 200 L'eventuale prolungarsi del periodo di emergenza sanitaria da COVID-19 potrà implicare, per quanto riguarda i moduli teorici, lo svolgimento del corso in modalità di Formazione a distanza ai sensi del Decreto del Dirigente n° 1754 del 9/03/2020 DPCM 8 marzo 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del decreto – legge 23 febbraio 2020 n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID – 19". Misure attuative rivolte ai Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale; DGR 283 DEL 03/04/2020 - Recepimento "Accordo in Conferenza delle Regioni e Province Autonome "Disposizioni in deroga alle linee guida per l'utilizzo della modalità fad/e learning approvate dalla conferenza delle regioni e delle province autonome il 25 luglio 2019, applicabili durante la fase di emergenza epidemiologica COVID19", nei percorsi formativi di accesso alle professioni regolamentate; Decreto del Dirigente n° 2724 del 11/05/2020 "Disciplina Straordinaria per la gestione e il controllo della formazione a distanza durante il periodo di emergenza sanitaria da COVID-19 rivolte al sistema formativo regionale.
<b>STAGE</b>	Lo stage sarà svolto presso aziende, di vario genere e grandezza, del settore agroalimentare, del comparto agricolo, della ristorazione e/o del comparto della distribuzione, dei servizi e del turismo. Sarà possibile anche presso Enti Pubblici o Associazioni territoriali.
<b>PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA</b>	Euro 1,00 per ogni ora di corso effettivamente frequentata, come indennità sostitutiva del servizio mensa (se non fornita), nel caso in cui le ore giornaliere di aula siano almeno 7, articolate su due turni
<b>REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE</b>	
<b>AMMISSIONE AL CORSO</b>	È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. N. 81/08
<b>TITOLO DI STUDIO RICHIESTO</b>	Possesso dei seguenti titoli di studio: <ul style="list-style-type: none"> <li>· diploma di istruzione secondaria superiore</li> <li>· diploma professionale di tecnico di cui al Dlgs 17/10/2005 n. 226, art. 20, comma 1, lettera c)</li> <li>· ammissione al V anno dei percorsi liceali ai sensi del D. Lgs. 226 17/10/2005</li> <li>· senza diploma, previo accreditamento competenze acquisite in precedenti percorsi di Istruzione, formazione e lavoro ai sensi del regolamento adottato con decreto del Ministero della Pubblica Istruzione n° 139 22/08/2007</li> <li>· diploma professionale di IV anno IeFP coerente con il presente percorso di studi</li> </ul>
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE</b>	Non è richiesta specifica esperienza professionale pregressa
<b>ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO</b>	Per i cittadini extracomunitari è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno. Per i cittadini stranieri, (fatta eccezione per coloro che hanno conseguito il titolo di studio in Italia) è richiesta la Dichiarazione di Valore in originale attestante il percorso scolastico, rilasciata dalla rappresentanza diplomatico-consolare italiana nel paese a cui appartiene la scuola che ha rilasciato il titolo.

<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE</b> <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso, mentre Alfa cura l'attività di supervisione e controllo anche sui tempi di svolgimento)</i>	
<b>COMMISSIONE DI SELEZIONE</b>	Sarà composta da uno psicologo, un esperto nel settore e dal Tutor/Coordinatore
<b>SEDE DELLE PROVE</b>	S.E.I. – C.P.T. – Via P. Gazzano, 24 – Imperia e/o Piattaforme Virtuali (Google Meet - Google Classroom) Da svolgersi in due giornate
<b>DATE DELLE PROVE</b>	Le date saranno comunicate agli iscritti entro 15 gg. dalla data di scadenza del bando di iscrizione
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>	Prova scritta e colloqui individuali
<b>MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE</b>	Ciascun candidato riceverà comunicazione via e-mail e/o via telefono della data e dell'orario del colloquio con la commissione esaminatrice, oltre alle istruzioni tecniche per presenziare al colloquio. L'elenco alfabetico dei candidati ammessi al corso e l'elenco delle riserve saranno affissi o inseriti sul sito della S.E.I.-C.P.T. al termine delle procedure di selezione. I candidati ammessi al corso verranno contattati telefonicamente prima dell'inizio del corso per lo svolgimento delle visite mediche. La mancata presentazione al colloquio di selezione nel giorno e orario di convocazione sarà considerata rinuncia alla partecipazione al corso.
<b>PROVA SCRITTA</b>	Test psico-attitudinali
<b>PROVA PRATICA</b>	Nessuna
<b>COLLOQUIO</b>	L'ammissione al colloquio avviene previa graduatoria determinata sulla base di un punteggio minimo pari a 6/10: <ul style="list-style-type: none"> <li>• il colloquio sarà individuale</li> <li>• il colloquio sarà teso a conoscere le esperienze scolastiche, formative e lavorative e ad indagare sulla motivazione di richiesta di partecipazione al corso e la predisposizione/volontà all'esperienza imprenditoriale.</li> </ul>
<b>VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE</b>	La valutazione sarà elaborata in decimi; Alla prova scritta sarà attribuito un peso del 30 % Al colloquio sarà attribuito un peso del 70 %
<b>ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO</b>	Nella compilazione della graduatoria di accesso al corso saranno considerati: <ul style="list-style-type: none"> <li>• il titolo di studio - 2/10</li> <li>• l'esperienza lavorativa pregressa coerente al ruolo - 2/10</li> <li>• anzianità di disoccupazione - 1/10</li> <li>• forte motivazione - 5/10</li> </ul>
<b>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</b> Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" - Regione Liguria FSE 2014 - 2020	