



Bando per l'ammissione al Corso I.F.T.S. per "TECNICO SUPERIORE PER LA RISTORAZIONE E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TERRITORIALI E DELLE PRODUZIONI TIPICHE"

L'Istituto Professionale Statale **Ciro Pollini** - Mortara, in associazione con **APOLF** - Pavia (Agenzia Provinciale per l'Orientamento, il Lavoro e la Formazione), **l'Università degli Studi di Pavia**, la Società Consortile per Azioni **Riccagioia**, **l'Azienda Agricola La Gallinella**, **Coldiretti** - Pavia, **Paviasviluppo** (Azienda Speciale della Camera di Commercio di Pavia), il Consorzio **AST** – Vigevano (Agenzia per la Sviluppo Territoriale), **l'O.D.P.F. Istituto Santachiara** - Stradella,

BANDISCE

un concorso per l'ammissione di un totale di n. 20 allievi al Corso di Formazione per **"TECNICO SUPERIORE PER LA RISTORAZIONE E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TERRITORIALI E DELLE PRODUZIONI TIPICHE"**.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

Il corso è destinato a **20 giovani adulti residenti o domiciliati in Lombardia**, con un'età massima di **29 anni**, in possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- Diploma di istruzione secondaria superiore;
- Diploma professionale di tecnico, ovvero attestato di competenza di III livello europeo conseguito nei percorsi di Istruzione e formazione professionale antecedenti all'anno formativo 2009/2010.

L'accesso al percorso è inoltre consentito:

- A coloro che sono in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del D.Lgs. 17 ottobre 2005, n. 226, art. 2, comma 5, nonché a coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione di cui al regolamento adottato con decreto del Ministro della Pubblica Istruzione 22 agosto 2007, n. 139;
- Soggetti residenti o domiciliati in Lombardia, assunti alla data di avvio del percorso con contratto di apprendistato (art. 50 del D.Lgs 276/03) presso sedi operative di aziende localizzate sul territorio regionale e in possesso dei titoli più sopra citati.



Riccagioia SCpA



FIGURA PROFESSIONALE E FINALITÀ DELL'INIZIATIVA

Il Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche è un esperto nella produzione e organizzazione del servizio ristorativo, con competenze in ambito turistico, specie nella valorizzazione del patrimonio enogastronomico locale. Egli sa applicare strategie di marketing correlate alle caratteristiche della cultura alimentare del territorio in cui si trova ad operare. Può dunque trovare collocazione presso imprese di molteplici settori e comparti quali: ristorazione, accoglienza e ricettività, promozione del territorio e/o tutela delle tipicità, cantine sociali ed enoteche, produzione trasformazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari, benessere e terme, agriturismo, impianti sportivi e club house, agenzie turistiche, convention bureau, gestione parchi, mass/media, editoria e web, società di marketing, comunicazione ed eventi.

La **durata** del corso è di **1000 ore** articolate in **700 ore** di attività d'aula e **300 ore** di **stage** da realizzare presso una o più aziende o enti di accoglienza.

Potranno accedere all'esame finale solo coloro che avranno frequentato almeno il 75% delle ore complessive previste dal progetto.

Il percorso in aula è strutturato in :

- **moduli formativi professionali:** gestione e organizzazione dell'impresa ristorativa e ricettiva, marketing turistico e analisi di mercato, sistemi di qualità nella ristorazione, tecnologie alimentari e salvaguardia dei prodotti tipici, il web come strumento di promozione del territorio, le principali tecniche di degustazione e di abbinamento cibo-vino, nozioni di merceologia alimentare e principi nutrizionali, la valorizzazione e promozione delle tipicità territoriali materiali e immateriali, animazione territoriale, le relazioni con gli attori del sistema turistico-ricettivo e della produzione, tecniche di gestione del cliente, igiene;
- **moduli formativi trasversali e di base:** legislazione di settore, elementi di statistica e budgeting, informatica di base, lingua inglese professionale, la realizzazione della idea di impresa, prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro, tecniche di organizzazione e comunicazione;
- **project work:** ogni allievo elaborerà un progetto di sviluppo territoriale sulla base delle competenze acquisite durante il percorso.

Per ciascun modulo è prevista un'alternanza tra teoria e pratica. L'obiettivo principale di apprendimento è l'acquisizione da parte dei corsisti di conoscenze teoriche e della capacità di applicarle alla situazione del territorio di riferimento (la Provincia di Pavia e la Regione Lombardia), ma anche l'acquisizione di una metodologia che li renderà capaci di intervenire anche in altri contesti territoriali. Un ruolo importante sarà giocato dalle testimonianze dirette dei produttori e consorzi di tipicità che saranno coinvolti nelle attività formative. Il progetto prevede inoltre una serie di visite



AGENZIA
PER LO SVILUPPO
TERRITORIALE



didattiche al fine di meglio illustrare e conoscere le esperienze di successo e la varietà delle tipicità materiali ed immateriali.

SEDE DI SVOLGIMENTO DELL'AZIONE

Le attività d'aula e di laboratorio si terranno presso APOLF (Agenzia Provinciale per l'Orientamento, il Lavoro e la Formazione) in Via S. Giovanni Bosco, 23 – Pavia.
Le visite didattiche saranno effettuate presso aziende ed enti del territorio regionale.

PERIODO DI REALIZZAZIONE

Ottobre 2011 – Luglio 2012.

MODALITA' DI SELEZIONE

L'ammissione al corso è subordinata all'accertamento dei prerequisiti e al superamento di una selezione che determinerà una graduatoria di merito e l'ammissione dei primi 20 candidati.

In caso di rinuncia da parte dei candidati prescelti si procederà alla convocazione di un numero di candidati pari a quello dei rinunciari seguendo l'ordine della graduatoria, sino al raggiungimento del numero dei candidati previsto.

Le operazioni di selezione - prova scritta e colloquio - si svolgeranno presso la sede di APOLF, in via San Giovanni Bosco 23, a Pavia. I candidati, al momento della selezione, dovranno presentarsi muniti di documento di riconoscimento valido.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE

I criteri di valutazione per l'attribuzione dei punteggi sono i seguenti:

- ◆ Voto di diploma
- ◆ Esperienze formative inerenti il corso IFTS (corsi di formazione, stage/tirocini)
- ◆ Esperienze lavorative inerenti il corso IFTS
- ◆ Valutazione competenze informatiche (applicativi Word ed Excel, utilizzo internet e posta elettronica)
- ◆ Test di lingua Inglese
- ◆ Conoscenza lingue straniere oltre l'Inglese
- ◆ Colloquio motivazionale

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Le **iscrizioni** resteranno aperte fino al **30.09.2011**.

Per iscriversi al corso IFTS è necessario collegarsi al sito www.apolfpavia.gov.it, entrare nella sezione "download" e scaricare la domanda di iscrizione.

La domanda, debitamente compilata e sottoscritta, deve pervenire ad APOLF, unitamente a curriculum vitae europeo e all'altra documentazione richiesta, secondo le seguenti modalità:





Riccagioia SCpA



- Via posta tradizionale: in busta chiusa con dicitura “iscrizione IFTS” a APOLF – Agenzia Provinciale per l’Orientamento, il Lavoro e la Formazione, via San Giovanni Bosco 23 – 27100 Pavia;
- Via Fax al numero 0382. 57 41 98;
- Via e-mail (in pdf o posta certificata) all’indirizzo di posta elettronica: apolf@apolfpavia.gov.it

Le domande dovranno essere inviate entro il 30.09.2011, data di chiusura delle iscrizioni (fa fede il timbro postale o, nel caso di fax ed email, la data di ricezione).

CERTIFICAZIONI

Crediti universitari: al termine del percorso formativo, in relazione al numero di ore frequentate, saranno riconosciuti, da parte della Università degli Studi di Pavia n° 21 crediti formativi Universitari spendibili presso il corso di laurea Interfacoltà CIM (Comunicazione, Innovazione e Multimedialità), n. 12 crediti formativi Universitari spendibili presso il corso di laurea in Management, n. 15 crediti formativi Universitari spendibili presso il corso di laurea in Psicologia.

Certificazione finale: a conclusione del corso, a seguito del superamento degli esami finali verrà rilasciato da Regione Lombardia il Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore valido sul territorio nazionale ed europeo (Livello Europeo IV).

INDENNITÀ

La partecipazione al corso è **gratuita**. Non sono previsti rimborsi spese e/o gettoni di presenza.

Coldiretti Pavia metterà a disposizione una somma di 1000,00 euro finalizzata alla parziale copertura delle spese sostenute dai giovani imprenditori agricoli iscritti al Registro delle Imprese della Camera di Commercio ed ai figli degli imprenditori agricoli iscritti al Registro delle Imprese della Camera di Commercio con la qualifica professionale IAP, ammessi a partecipare al corso di formazione.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Ulteriori informazioni relative al corso sono disponibili:

- sui siti dell’Istituto Pollini www.cirpollini.it e di APOLF www.apolfpavia.gov.it

Presso gli sportelli informativi:

- Istituto “Ciro Pollini” - Via Ospedale, 4 - Mortara - Tel. 0384.98176
- APOLF – Via S. Giovanni Bosco, 23 – Pavia - Tel 0382.471389
- O.D.P.F. Istituto Santachiara – Via Costa, 17 - Stradella - Tel. 0385.245663
- Consorzio AST – Piazza Calzolari d’Italia, 11 - Vigevano – Tel. 0381.095000

Prof. Alberto Hénin

Dirigente Scolastico Istituto “Ciro Pollini”

