















Bando di selezione per l'ammissione al Percorso di Istruzione Tecnica Superiore:

EnoFood.Com

Tecnico Superiore per la produzione e il marketing dei prodotti del territorio

Area Tecnologica: NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY Ambito: SISTEMA AGRO-ALIMENTARE

Figura Nazionale: Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali

Biennio 2018 – 2020

Il corso è cofinanziato dal POR FSE 2014-2020, ASSE A Occupazione approvato con DD n. 10797 del 26/06/2018 a valere sull'avviso di cui al DD 1936/2018 ss.mm.ii e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

La Fondazione **Istituto Tecnico Superiore E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana** bandisce la selezione per l'ammissione al corso di Istruzione Tecnica Superiore **EnoFood.Com** <u>Tecnico Superiore per la produzione e il marketing dei prodotti del territorio</u> rivolto a **n. 25 allievi in possesso di diploma di istruzione secondaria di II grado.**

Il corso forma Tecnici Superiori con conoscenze e competenze altamente specialistiche e con un elevato livello professionale nell'area tecnologica *Nuove tecnologie per il Made in Italy - Sistema Agro-alimentare*, tale da consentire un loro efficace e rapido inserimento nel mercato del lavoro locale, nazionale e internazionale.

Art. 1 Profilo Professionale e prospettive occupazionali

Il Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali, figura professionale in uscita dal percorso ITS, è in grado di gestire l'intero processo di commercializzazione dei prodotti agricoli ed agro-alimentari, i rapporti commerciali e le attività connesse al lancio dei prodotti enogastronomici.

Ottimizza le attività di commercializzazione dal punto di vista tecnico, giuridico ed economico, implementando strategie di marketing e di comunicazione di impresa, analizzando la domanda dei mercati emergenti e proponendo soluzioni innovative per il marketing dei prodotti (web marketing, incoming turistici, percorsi enogastronomici, degustazioni, etc).

Gestisce le attività connesse alla promozione dei prodotti di filiera e del territorio, anche valorizzandone e promuovendone le caratteristiche paesaggistiche, storiche, culturali ed artistiche, contribuendo alla fidelizzazione della clientela.

Opera nel campo della comunicazione aziendale, sviluppando competenze per valorizzare la dimensione esperienziale come fattore di attrattiva.

Supporta le aziende nell'individuazione di soluzioni innovativo nel campo dell'internazionalizzazione, della sostenibilità (ambiente e social), dell'identità (valorizzazione del territorio), della tracciabilità e valorizzazione dei sotto-prodotti (dimensione del benessere).

Gestisce e promuove l'azienda agro-alimentare intesa come luogo di esperienza in cui il cliente possa sentirsi coinvolto in un percorso di conoscenza della realtà e del territorio.

Possiede specifiche competenze per gestire il controllo qualitativo dei processi e dei prodotti della filiera, garantendo la conformità agli standard nazionali e comunitari e la valorizzazione dei prodotti e dei beni naturali.

Art. 2 Competenze tecnico-professionali in esito al corso

Al termine del percorso il diplomato Tecnico Superiore sarà in grado di:

- ✓ sovrintendere ai processi di autocontrollo ed ai controlli di filiera;
- ✓ seguire le procedure per la certificazione dei prodotti e delle origini;
- ✓ riconoscere le funzioni, le caratteristiche e le prestazioni degli imballaggi per alimenti;
- √ riconoscere attraverso l'analisi sensoriale le caratteristiche organolettiche e di provenienza dei prodotti alimentari;
- ✓ organizzare e gestire eventi promozionali, visite guidate, tour eno-gastronomici, nell'ottica della valorizzazione di imprese e territorio di riferimento;
- ✓ utilizzare le tecnologie abilitanti di Industria 4.0 per promuovere attività di business attraverso canali social e la rete.

Oltre a queste competenze tecniche specialistiche ve ne sono altre, trasversali, a carattere linguistico, comunicativo e relazionale, giuridico ed economico, organizzativo e gestionale, particolarmente rilevanti per il profilo professionale in uscita.

Art. 3 Destinatari e requisiti di ammissione

Il corso è rivolto a **25 diplomati, di età compresa tra i 18** (compiuti alla data di scadenza di presentazione della domanda di partecipazione) e **i 30 anni** (non compiuti alla data della domanda di iscrizione), in possesso di un diploma di istruzione secondaria superiore.

Sono richieste buone competenze nell'uso della lingua inglese e dell'informatica.

Art. 4 Percorso didattico

Il Percorso ITS ha la durata di **4 semestri**, per un totale di **n. 2000 ore**, di cui **n. 1200 ore dedicate a lezioni** d'aula di tipo laboratoriale, esercitazioni di laboratorio e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 800 ore ad attività di stage.

Il percorso formativo è articolato in Unità Formative relative alle Aree delle Competenze di Base, Trasversali e Tecnico Professionali.

Oltre il **60% del monte ore** del Corso sarà affidato ad **esperti del mondo del lavoro e delle professioni** con esperienza specifica almeno quinquennale. Altresì, saranno coinvolti docenti provenienti dalla Scuola, dall'Università, dai Centri di Ricerca e dalla Formazione professionale.

Oltre un terzo delle ore previste dal percorso saranno destinate a stage o tirocini aziendali presso le aziende del settore. Gli allievi avranno la possibilità di svolgere parte dei tirocini all'interno di imprese all'estero, allo scopo di perfezionare l'utilizzo della lingua a carattere tecnico e l'apprendimento attraverso il confronto con altre realtà produttive del settore.

Sono previsti durante il percorso attività seminariali, testimonianze di protagonisti del settore e visita a fiere, manifestazioni, aziende ed installazioni di particolare interesse.

La frequenza alle attività didattiche e allo stage è obbligatoria: un numero di assenze pari o superiore al 20% delle ore totali determina l'esclusione dal Corso.

Art. 5 Diploma e certificazione finale

Il diploma di "Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni Agrarie, Agro-Alimentari e Agro-Industriali" sarà rilasciato dalla Fondazione ITS E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana, sulla base del modello nazionale, previo superamento di un esame di verifica delle competenze acquisite dagli studenti che avranno frequentato i percorsi ITS per almeno l'80% dell'attività didattica e per il 100% delle ore di stage e che saranno stati valutati positivamente dai docenti dei percorsi medesimi e dal tutor aziendale, a conclusione delle attività formative e degli stage.

Il diploma conseguito, a seguito del superamento dell'esame finale, corrisponde al V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF) e costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del D.P.C.M 25 gennaio 2008.

Sono riconosciuti **Crediti Formativi Universitari** (CFU) per l'accesso alle Università, sulla base dei regolamenti didattici delle Università. In merito si rinvia alla normativa vigente.

Il percorso, frequentato con esito positivo, è equiparato al **periodo di praticantato** richiesto per poter sostenere l'esame di stato per l'abilitazione alla professione di **perito agrario**.

Per sostenere gli esami finali è previsto il pagamento di € 12,90. Altresì, per ritirare il diploma il pagamento di € 15,13 (Nota del MIUR – Dipartimento per l'istruzione del 26/05/2014).

Art. 6 Sede di svolgimento

Il corso si svolge principalmente presso la sede della Fondazione ITS E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana a **Firenze**, presso l'**Istituto Agrario di Firenze**, in **via delle Cascine**, **11**. Parte delle attività potranno tuttavia tenersi presso strutture di interesse didattico o scientifico situate altrove. Gli stage potranno svolgersi in aziende dislocate in ogni parte del territorio nazionale e/o europeo.

Art. 7 Periodo di realizzazione

L'inizio del percorso formativo è previsto per il 30 ottobre 2018. Il corso terminerà presumibilmente entro il mese di novembre 2020, per una durata complessiva di circa 2000 ore.

Ad esclusione dei periodi di sospensione delle attività didattiche per festività, vacanze estive e invernali o per consentire la preparazione di esami e prove di verifica, l'attività formativa sarà articolata, tipicamente, in **cinque giorni settimanali**. Durante i periodi di tirocinio o di stage l'orario sarà quello dell'azienda presso la quale si svolge l'attività.

L'avvio del percorso è vincolato ad un numero minimo di 20 partecipanti.

Art. 8 Domanda di ammissione

La domanda di ammissione al corso dovrà essere presentata utilizzando il **modello di domanda** che costituisce **l'Allegato 1** al presente avviso, corredata dai seguenti documenti:

- fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Curriculum Vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato;
- dichiarazione sostitutiva di certificazione (in conformità con lo schema di cui all'<u>Allegato 2</u> dell'avviso) relativa al possesso dei titoli di studio dichiarati e di eventuali altri titoli che si ritiene utile proporre alla commissione ai fini della valutazione;
- copia di altri attestati (ECDL, ECDL Avanzato, certificazione lingua inglese, ecc.).

Pena l'esclusione, la domanda di iscrizione debitamente sottoscritta dal candidato e corredata dei documenti di cui sopra, dovrà **pervenire** entro il giorno **03 Ottobre 2018**, con le seguenti modalità:

- raccomandata A/R (non farà fede la data di spedizione/il timbro postale);
- posta elettronica all'indirizzo info@fondazione-eat.it
- consegnata a mano presso:
 - ✓ Fondazione ITS E.A.T. Eccellenza Agro-alimentare Toscana a Grosseto, in Via Giordania, 227 – 58100 o in alternativa
 - ✓ I.F.O.A. a Firenze, Via Leoncavallo, 15 int. 3 50127 Tel. 055 3245306.

entro e non oltre il giorno 03 Ottobre 2018.

La busta/e-mail dovrà riportare i dati del mittente e la seguente dicitura:

Richiesta ammissione al Percorso ITS "EnoFood.Com _Tecnico Superiore per la produzione e il marketing dei prodotti del territorio".

L'indirizzo postale a cui inviare la domanda di ammissione è:

Fondazione ITS E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana Via Giordania, 227 58100 Grosseto

L'indirizzo e-mail a cui inviare la domanda di ammissione è:

info@fondazione-eat.it

Art. 9 Modalità di selezione e graduatoria

L'ammissione al percorso formativo è subordinata all'accertamento dei prerequisiti di cui all'art. 3 di questo bando, tutti coloro che avranno presentato domanda secondo le modalità descritte, in possesso dei requisiti richiesti, saranno ammessi alle prove di selezione per l'ammissione al corso.

La selezione sarà strutturata nel modo seguente:

test con domande a risposta multipla per verificare le conoscenze tecnico-scientifiche di base (discipline economiche), le conoscenze di lingua inglese; prova pratica per verificare le competenze informatiche; un colloquio individuale che accerti le motivazioni, attitudini e conoscenze tecniche dei candidati e le competenze nella lingua inglese.

Titoli, conoscenze e motivazioni saranno valutati dalla Commissione di Selezione mediante l'attribuzione di punteggi che, pesati secondo criteri oggettivi, porteranno alla formazione di una graduatoria. Saranno ammessi alla frequenza del corso i candidati con il punteggio maggiore.

Ai fini della valutazione dei titoli è utile accompagnare la documentazione di candidatura, con eventuali certificazioni di parte terza che attestano il conseguimento di tali competenze (solo a titolo di esempio: certificati Cambridge ESOL come PET o FCE, ECDL etc...).

Uno specifico punteggio viene assegnato alla votazione del diploma di istruzione secondaria superiore. La laurea non costituirà titolo valutabile.

Gli orari di svolgimento delle prove, i dettagli della selezione, l'elenco degli ammessi alla prova di selezione, la graduatoria finale saranno comunicati tramite la posta elettronica (e-mail) ai singoli candidati e mediante pubblicazione nel sito www.fondazione-eat.it.

A seguito delle selezioni, è previsto il riconoscimento dei crediti formativi su specifica richiesta dei candidati ammessi alla partecipazione al percorso. I crediti in ingresso saranno valutati da una specifica commissione di valutazione e, in caso di valutazione positiva, attribuiti in termini di ore formative per le quali il richiedente è esonerato dalla frequenza su specifica/che Unità formativa/e, incluso lo stage, coerenti con le conoscenze e competenze acquisite in altri contesti formali e informali (purché verificabili).

Art. 10 Esclusioni

Saranno esclusi dall'accesso alla procedura di selezione i candidati non in possesso dei requisiti previsti da questo bando. I requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza prevista per la presentazione della domanda.

Art. 11 Quota di iscrizione

I candidati ammessi al percorso ITS, a seguito della selezione, dovranno versare una quota complessiva di € 1.000,00 (€ 500,00 per ciascuna annualità) a titolo di contributo per le spese di materiale didattico e di consumo (fotocopie, dispositivi individuali di protezione, visite didattiche ecc..). La quota deve essere corrisposta entro la data fissata per l'inizio del corso.

Non è previsto alcun rimborso per vitto, alloggio e viaggi (con esclusione dello stage all'estero).

Al termine del percorso ITS è previsto il riconoscimento di n. 2 premi di studio che saranno riconosciuti sulla base di criteri di merito e di reddito.

Art. 12 Informativa sintetica sulla privacy

È in vigore il nuovo regolamento privacy 679/2016, pertanto ai sensi dello stesso in particolare gli articoli 7, 13, 15, 16, 17, 18 si comunica che i dati raccolti saranno gestiti ai sensi della norma in epigrafe e che il titolare del trattamento è Fondazione ITS E.A.T. _ Eccellenza Agro-alimentare Toscana in persona di Fabrizio Tistarelli nella propria qualità di Presidente pro-tempore. Il Responsabile della Protezione dei dati è il dott. Corrado Faletti reperibile al seguente indirizzo e-mail direttore@ControllerPrivacy.it . I dati trattati saranno utilizzati esclusivamente per la finalità di partecipazione al percorso formativo ITS di cui al presente bando, non saranno trasferiti e resteranno a disposizione dell'interessato fino al termine della procedura.

L'informativa completa ed i dettagli sull'utilizzo dei dati sono presenti sul sito istituzionale della Fondazione al seguente indirizzo della Fondazione ITS: www.fondazione-eat.it.

I dati conferiti sono indispensabili per l'esecuzione delle misure precontrattuali ed alla successiva esecuzione del contratto. L'interessato ha diritto ad accedere ai dati, alla rettifica e cancellazione ed alla ulteriore limitazione d'uso, nonché il diritto alla revoca del consenso e si proporre reclamo all'autorità di controllo, direttamente, protocollo@pec.gpdp.it e/o per il tramite del Responsabile Protezione Dati indicato in precedenza. In caso di rifiuto al trattamento non sarà possibile per l'interessato partecipare all'iniziativa. Non vi sono trattamenti automatizzati del dato con logiche di profilatura dell'utente.

L'interessato deve dichiarare di avere preso visione dell'informativa estesa ex art. 13 Reg. UE 679/16.

Art. 13 Riserve

La Fondazione ITS EAT si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di darne motivazione alcuna, di prorogare, sospendere, revocare o modificare, in tutto o in parte, il presente avviso, senza che i candidati possano vantare diritti acquisiti.

Art. 14 Informazioni

Il presente bando è pubblicato sul sito web ufficiale della Fondazione ITS EAT <u>www.fondazione-eat.it</u>. Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale.

Per ulteriori informazioni:

Potete contattare:

Paola Parmeggiani Direzione 333 1328663 direzione@fondazione-eat.it
 Valentina Marchini Segreteria generale 0564 1791224 segreteria@fondazione-eat.it

E' possibile fissare incontri personalizzati di approfondimento, previo appuntamento, e partecipare agli Open Day e agli eventi informativi organizzati presso le sedi dell'ITS EAT.

Grosseto, 17/07/2018

Il Presidente Fabrizio Tistarelli