



GIOVANISÌ



Regione Toscana



SISTEMA
ITS



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

GASTRONOMO

MARKETING E VALORE PER LE FILIERE DI QUALITA' DELLA TOSCANA

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 2019 – 2021

Il corso è cofinanziato dal POR FSE 2014-2020, ASSE A Occupazione rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

(Approvato con DD n. 9084 del 30/05/2019)

La Fondazione Istituto Tecnico Superiore E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana indice un avviso per l'ammissione al corso di Istruzione Tecnica Superiore **GASTRONOMO MARKETING E VALORE PER LE FILIERE DI QUALITA' DELLA TOSCANA** rivolto a **n. 25 allievi in possesso di diploma di istruzione secondaria di II grado**.

Il corso intende formare 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 - Destinatari e requisiti di ammissione

Il corso è rivolto a **25 diplomati, di età compresa tra i 18 e i 30 anni (non compiuti alla data di scadenza dell'avviso)**, in possesso di:

- un diploma di istruzione secondaria superiore, **oppure** abbiano frequentato un percorso quadriennale di Istruzione e Formazione tecnica Professionale (IeFP) integrato da un percorso di Istruzione e Formazione tecnica Superiore (IFTS) della durata di un anno.
- competenze di base nell'uso della lingua inglese e dell'informatica.

I requisiti di ammissione sono verificati in sede di selezione nelle modalità e criteri indicati nell'Art 9.

Art. 2 - Profilo Professionale e prospettive occupazionali

Il **Tecnico Superiore “Gastronomo”** è una figura che possiede competenze approfondite di comunicazione, anche in lingua inglese, relativamente al consumo alimentare ed alle principali tecniche di marketing e promozione, essendo 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, con specifico riferimento alle filiere tipiche del territorio toscano, valorizzando e promuovendo le caratteristiche paesaggistiche, storiche, culturali ed artistiche e contribuendo alla fidelizzazione della clientela. Cura il rapporto con i consumatori, ai quali è in grado di comunicare la cultura e le tradizioni che caratterizzano il prodotto.

Il **Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali**, la figura professionale in uscita dal percorso ITS, è in grado di ottimizzare 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).

Il Tecnico Superiore **“GASTRONOMO”** è una rinnovata figura professionale che potrà operare principalmente:

- nelle grandi realtà alberghiere (o nelle catene di queste) e negli esercizi ristorativi come esperto di qualità e sicurezza delle produzioni agroalimentari e di conservazione degli alimenti e come responsabile di sala, valorizzando le scelte alimentari e gastronomiche della struttura e l'offerta del ristorante;
- nella GDO, occupandosi della scelta dei prodotti dell'area “gastronomia” del punto vendita e della loro corretta conservazione, fornendo suggerimenti per la loro prima lavorazione e curando la presentazione del prodotto al cliente finale;
- nella ristorazione collettiva, a supporto delle figure preposte alla fase di scelta delle materie prime e dei prodotti, con particolare attenzione agli elementi di qualità e alle produzioni del territorio.

Art. 3 - Competenze tecnico-professionali in esito al corso

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

- ✓ eseguire e/o interpretare analisi sulle produzioni e sui prodotti agro-alimentari;
- ✓ applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, in materia di salvaguardia e tutela ambientale, qualità e sicurezza, import ed export;
- ✓ applicare le integrazioni possibili fra piattaforme logistiche e strumenti di marketing;
- ✓ 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;

il Tecnico Superiore “**GASTRONOMO**” à in grado di:

- coordinare e mettere in rete i soggetti della filiera produttiva e distributiva al fine di organizzare, comunicare e gestire eventi promozionali, visite guidate, tour eno-gastronomici, nell’ottica della valorizzazione delle filiere del territorio di riferimento;
- favorire il collegamento tra il sistema della produzione primaria e gli operatori, supportando l’erogazione di un servizio di qualità, trasferendo le scelte di qualità in termini di prodotti utilizzati ai consumatori e valorizzando le scelte alimentari e gastronomiche della struttura;
- suggerire i percorsi di approvvigionamento delle derrate alimentari più opportuni nei grandi complessi turistici, nelle catene alberghiere e nella grande distribuzione;
- conoscere le tecnologie di produzione e trasformazione più innovative ed utilizzarle per promuovere attività di business, attraverso canali social e la rete, analisi dei dati ed azioni mirate di marketing;
- applicare le nozioni di nutrizione e dietologia nella fase di preparazione dei menù con consapevolezza degli aspetti economici, produttivi e di gestione del servizio.

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. 4 - Percorso didattico

Il Percorso ITS ha la durata di **4 semestri**, per un totale di **n. 2.000 ore**, di cui **n. 1.200 ore tra lezioni frontali attività di laboratorio e attività laboratoriali in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 800 ore di stage**.

Le attività formative si svolgeranno da lunedì a venerdì con moduli didattici della durata giornaliera compresa tra 4 e 8 ore.

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 il **40%** delle ore previste dal percorso saranno destinate a stage 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, usufruendo di borse mobilità a copertura dei costi. Il tirocinio all’estero è volontario.

Sono previsti durante il percorso attività seminariali, testimonianze di protagonisti del settore e visite didattiche 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 di didattica 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 finale 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.

Per i **diplomati degli Istituti Tecnici Agrari** il **Diploma ITS è valido per l'assolvimento del periodo di praticantato** consentendo l'accesso immediato **all'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).

Durante lo svolgimento del percorso ITS saranno rilasciate ai partecipanti certificazioni specifiche aggiuntive allo scopo di arricchire il curriculum e gli strumenti tecnici a disposizione degli studenti per il loro imminente inserimento nel mondo del lavoro. A titolo esemplificativo indichiamo di seguito le certificazioni che saranno rilasciate :

- sicurezza sul lavoro (modulo base)
- sicurezza sul lavoro modulo specifico per l'accesso ai laboratori di chimica e microbiologia
- La nuova versione dello Standard BRC v. 7
- La nuova versione dello Standard FS v. 6
- Etichettatura e sistemi di rintracciabilità: quadro normativo e analisi della norma 22005
- Autocontrollo aziendale HACCP: buone pratiche igieniche e di comportamento del personale. Manuale di formazione e informazione igienico-sanitaria

Art. 6 - Sede di svolgimento

Il corso si svolge principalmente presso la sede della Fondazione ITS E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana a **Pontedera (PI)**, presso la sede di UNIONE VALDERA, via Brigate Partigiane n. 4 (adiacente la stazione ferroviaria). Parte delle attività saranno svolte presso i Laboratori Tecnologici di SCUOLA TESSIERI a Ponsacco (PI), via Milano n. 24 e presso la sede aziendale di imprese del settore, selezionate da SLOW FOOD TOSCANA in quanto eccellenze.

Potranno tenersi inoltre presso strutture di interesse didattico o scientifico situate altrove.

Gli stage potranno svolgersi in aziende dislocate in ogni parte del territorio regionale, nazionale e/o europeo.

Art. 7 - Periodo di realizzazione

L'inizio del percorso formativo è previsto entro il 30 ottobre 2019. Il corso terminerà presumibilmente entro il mese di **novembre 2021**, per una durata complessiva di circa **2.000 ore**. La data effettiva di avvio sarà comunicata tramite il sito web della Fondazione ITS EAT.

L'avvio del percorso è vincolato ad un numero minimo di 25 partecipanti.

Con esclusione dei periodi di interruzione 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.

Art. 8 – Termini e modalità di iscrizione

L'ammissione alla selezione per la partecipazione al percorso ITS **"GASTRONOMO_ MARKETING E VALORE PER LE FILIERE DI QUALITA' DELLA TOSCANA"**, redatta in carta semplice secondo lo schema di cui all'Allegato 1, debitamente compilata e sottoscritta, è subordinata alla presentazione della seguente documentazione:

- **Domanda di ammissione redatta sull'apposito schema** (Allegato 1 del presente avviso);
- copia fronte/retro di un **Documento di identità** in corso di validità e Codice Fiscale;
- **Curriculum Vitae** redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato;
- **Copia del diploma di Scuola Secondaria Superiore** o, in alternativa, **Dichiarazione sostitutiva di certificazione** (in conformità con lo schema di cui all'Allegato 2 dell'avviso) relativa al possesso del diploma di Scuola Secondaria Superiore (se il diploma fosse al momento indisponibile) e di eventuali altri titoli che si ritiene utile proporre alla commissione ai fini della valutazione;
- **Domanda di iscrizione Regione Toscana** (compilazione del modello Allegato 3);
- 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 **07 Ottobre 2019**, con le seguenti modalità:

- posta elettronica all'indirizzo iscrizione@fondazione-eat.it;
- raccomandata A/R (non farà fede la data di spedizione/il timbro postale);
- consegnata a mano presso: **Fondazione ITS E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana
in Via Giordania, 227
58100 Grosseto**

In caso di consegna a mano si consiglia di contattare telefonicamente gli uffici per fissare un appuntamento

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

Richiesta ammissione al Percorso ITS "GASTRONOMO_ MARKETING E VALORE PER LE FILIERE DI QUALITA' DELLA TOSCANA".

Art. 9 - Modalità di selezione e graduatoria

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 percorso.

L'elenco degli ammessi alle prove di selezione sarà pubblicato esclusivamente sul sito web della Fondazione ITS EAT (www.fondazione-eat.it).

La selezione sarà strutturata nel modo seguente:

- 1. Prova scritta** con domande a risposta multipla per verificare le conoscenze tecnico-scientifiche di base e le conoscenze di lingua inglese;
- 2. prova tecnica** per verificare le competenze informatiche;

- 3. 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.

La selezione determinerà una graduatoria di merito e l'ammissione dei primi 25 candidati idonei.

Le prove di selezione si terranno presso la sede del corso nei giorni 14,15,16 Ottobre 2019, secondo il calendario redatto e pubblicato sul sito web della Fondazione ITS EAT (www.fondazione-eat.it).

Si specifica che le date e le modalità di selezione consentiranno ai candidati interessati di partecipare a tutte le selezioni per i percorsi proposti dalla Fondazione ITS EAT per il biennio 2019-2021.

Il calendario delle prove di selezione, l'elenco degli ammessi alla prova di selezione, la graduatoria finale di merito saranno pubblicati sul sito internet della Fondazione ITS EAT (www.fondazione-eat.it) e comunicati tramite la posta elettronica (e-mail) ai singoli candidati.

Entro il 10% del numero di ore previste dall'intero percorso formativo, i candidati idonei in posizione successiva al n. 25 della graduatoria finale potranno essere successivamente contattati per la partecipazione al corso in caso di rinunce e/o ritiri. In assenza di candidati in graduatoria, entro il numero delle ore suindicate, è inoltre possibile procedere a successive ammissioni di partecipanti alla frequenza.

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 - Quota di partecipazione

I candidati ammessi al percorso ITS, a seguito della selezione, dovranno versare **una quota complessiva di € 1.000,00** 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 in due tranche: 50% entro la data fissata per l'inizio del corso e il restante 50% all'ammissione al secondo anno del percorso.

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. 11 - Esclusioni

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

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 propone reclamo all'autorità di controllo, direttamente, protocollo@pec.gdp.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 www.fondazione-eat.it . Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale.

Per ulteriori informazioni:

Fondazione ITS E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana

Via Giordania, 227

58100 Grosseto (GR)

☎ 0564 1791224

✉ info@fondazione-eat.it

www.fondazione-eat.it

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, 03/07/2019

Il Presidente
Fabrizio Tistarelli