



**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**

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

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	<p>Al termine del corso:</p> <ul style="list-style-type: none">o si sostiene esame di qualifica:1. specializzazione nazionale: Area tecnologica "Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali - Turismo" - Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica. Codice professionale ISTAT (CP 2011): 5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura ed alla distribuzione dei cibi - Codice ATECO: 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile; 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi). <p>CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI RICONOSCIUTI IN USCITA: N°: 6</p>
DESTINATARI	<p>Il corso è rivolto a:</p> <ul style="list-style-type: none">o 20 allievi giovani o adulti occupati o disoccupati, in possesso dei seguenti titoli: a) diploma di istruzione secondaria superiore; b) diploma professionale di tecnico di cui al decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, articolo 20, comma 1, lettera c;o Il percorso si pone in continuità con la filiera IeFP che parte dai percorsi di Operatore agricolo (tutti gli indirizzi), Operatore della ristorazione (Preparazione pasti - Servizi di sala e bar), Operatore della trasformazione agroalimentare e ad esso potranno accedere giovani in possesso del diploma quadriennale IeFP di Tecnico agricolo, Tecnico della ristorazione, Tecnico della trasformazione agroalimentare. Potranno accedere anche coloro che sono in possesso di un diploma di istruzione secondaria superiore attinente e inerente nonché coloro che sono in possesso dell'ammissione al 5° anno dei percorsi liceali ai sensi del D. Lgs. 226/10/2005 nonché giovani 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, ai sensi del regolamento adottato con decreto del Ministero della Pubblica Istruzione n° 139/22/08/2007.o riserva del 30% alle donne. <p>Salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano di raggiungere tali numeri.</p>
PARI OPPORTUNITÀ	<p>L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006).</p>
FIGURA PROFESSIONALE	<p>Il corso è progettato per condurre alla formazione di una figura Tecnica di livello superiore in grado di operare per la promozione del territorio in ambito enogastronomico, con competenze e abilità sia nella trasformazione e realizzazione di processi artigianali</p>

	<p>agroalimentari con prodotti tipici, sia in riferimento alla valorizzazione economica e al marketing di prodotto e territorio.</p> <p>Il Tecnico conosce le attrattive enogastronomiche del territorio e i fondamenti della valorizzazione e della programmazione turistica territoriale. Seleziona, prepara, presenta, valorizza e promuove le eccellenze enogastronomiche del territorio, contribuendo anche alla realizzazione di eventi promozionali e di esperienze di eccellenza, ristorative, di acquisto, di turismo e di soggiorno. Cura gli approvvigionamenti e la conservazione ed ha competenze gestionali per il calcolo del food & beverage cost.</p> <p>Ha competenze di food styling e di visual merchandising.</p> <p>Si relaziona con gli interlocutori del settore enogastronomico, turistico, istituzionale e con i media (stampa, blogger, web community), anche in lingua straniera.</p>
MERCATO DEL LAVORO	<p>La figura trova sbocco professionale e lavorativo presso aziende di produzione e trasformazione agroalimentare, aziende della ristorazione e pubblici esercizi, hotel e strutture ricettive, agriturismi, ma anche consorzi ed enti locali e istituzionali, Grande Distribuzione Organizzata, shop e negozi, aziende e associazioni turistiche e di promozione territoriale.</p> <p>Può anche operare in forma autonoma come free lance e consulente presso aziende, istituzioni altre realtà inerenti del territorio.</p>
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Le domande di iscrizione e delle schede informative possono essere scaricate direttamente dal sito www.elfoliguria.it o ritirate a mano presso la sede di ELFo in Via Al Piemonte Reg. Carrà 19/2B – Albenga. Telefonare al numero 0182 559636 o al numero 3493204901 oppure scrivere a valentina.pesce@elfoliguria.org per avere informazioni sul corso.</p> <p>La domanda di iscrizione, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, dovrà essere consegnate a mano presso la sede di ELFo, previo appuntamento telefonico</p> <p>DAL 06/08/2020 FINO ALLE ORE 12.00 DEL 02/10/2020</p>

**ATS MANGIARE E' UN ATTO AGRICOLO
E.L.Fo. Ente Capofila**



 Università di Genova	 ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "GIANCARDI - GALILEI - AICARDI"	 SFORCOOP	 La Gallinara
--	---	---	--

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO

DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>Il percorso formativo ha durata di 800 comprensive di orientamento:</p> <ul style="list-style-type: none">○ le ore dedicate alla formazione in aula sono 560 suddivise in 355 di teoria e 205 di pratica○ le ore dedicate allo stage sono 240
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Il corso si svolgerà dal lunedì al venerdì per 5 ore giornaliere presso la Sede di E.L.Fo. – Ente Ligure di Formazione - Via Piemonte – Reg. Carrà 19/5B - Albenga (SV). Per la parte pratica è previsto l'utilizzo dei laboratori attrezzati di ELFo ma anche dell'Istituto Giancardi Galilei Aicardi.</p> <p>Il corso ha obbligo di frequenza. Il numero massimo di ore di assenza consentite è pari al 20% del monte orario complessivo (pari a 160 ore).</p> <p>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° 1756 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.</p>
STAGE	<p>Sede dello stage saranno le aziende di produzione e trasformazione agroalimentare, aziende della ristorazione e pubblici esercizi, hotel e strutture ricettive, agriturismi, ma anche consorzi ed enti locali e istituzionali, Grande Distribuzione Organizzata, shop e negozi, aziende e associazioni turistiche e di promozione territoriale.</p>
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	<p>- 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</p>
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	<p>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</p>
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	<p>Il percorso si pone in continuità con la filiera IeFP che parte dai percorsi di Operatore agricolo (tutti gli indirizzi), Operatore della ristorazione (Preparazione pasti - Servizi di sala e bar), Operatore della trasformazione agroalimentare e ad esso potranno accedere giovani in possesso del diploma quadriennale IeFP di Tecnico agricolo, Tecnico della ristorazione, Tecnico della trasformazione agroalimentare. Potranno accedere anche coloro che sono in possesso di un diploma di istruzione secondaria superiore attinente e inerente nonché coloro che sono in possesso dell'ammissione al 5° anno dei percorsi liceali ai sensi del D. Lgs. 226 17/10/2005 nonché giovani 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, ai sensi del regolamento adottato con decreto del Ministero della Pubblica Istruzione n° 139 22/08/2007.</p>
ESPERIENZA PROFESSIONALE	<p>Possono iscriversi giovani 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, ai sensi del regolamento adottato con decreto del Ministero della Pubblica</p>

	Istruzione n° 139 22/08/2007.
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE <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>	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	n° 1 psicologo n° 1 esperto di settore n° 1 tutor del corso esperto di formazione
SEDE DELLE PROVE	E.L.Fo. – Ente Ligure di Formazione - Via Piemonte – Reg. Carrà 19/5B - Albenga (SV) e/o Piattaforme Virtuali (Google Meet - Google Classroom – Google Moduli) due giornate previste
DATE DELLE PROVE	Indicare le date delle prove di selezione
TIPOLOGIA DELLE PROVE	PROVA SCRITTA <input type="checkbox"/> prova psico-attitudinale generica individuale PROVA PRATICA non prevista COLLOQUIO <input type="checkbox"/> colloquio motivazione individuale <input type="checkbox"/> l'ammissione al colloquio è indipendente dal risultato della prova scritta
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	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. Ogni informazione utile sarà comunque pubblicata sul sito di ELFo (www.elfoliguria.it). L'elenco alfabetico dei candidati ammessi al corso e l'elenco delle riserve saranno visibili sul sito www.elfoliguria.it 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.
PROVA SCRITTA	PROVA SCRITTA <input type="checkbox"/> prova psico-attitudinale generica individuale
PROVA PRATICA	PROVA PRATICA non prevista
COLLOQUIO	COLLOQUIO <input type="checkbox"/> colloquio motivazione individuale <input type="checkbox"/> l'ammissione al colloquio è indipendente dal risultato della prova scritta
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	Prova scritta 60% - colloquio 40% L'assenza ad una delle due prove sarà ritenuta motivo di rinuncia al corso.
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	Nell'attribuzione del punteggio finale non sarà dato peso a elementi diversi dal risultato delle prove

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA

Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" - Regione Liguria FSE 2014 - 2020