

## ATS

Associazione CIOFS-FP Lombardia, Università Cattolica del Sacro Cuore, IIS Paolo Frisi Milano, Confartigianato Imprese - APA Milano – Monza e Brianza, Massironi Retail srl

## BANDO DI SELEZIONE PER L'AMMISSIONE AL PERCORSO

***IFTS Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica - Sostenibilità e benessere: eccellenze enogastronomiche per uno stile di vita sano***

VISTO il Decreto del MIUR del 7 febbraio 2013, n. 91, l'Avviso pubblico per la selezione di nuovi progetti di istruzione e formazione tecnica superiore (IFTS) da realizzare nell'A.F. 2023/2024 DDS del 04/08/2023 n. 11903) e Approvazione degli esiti della valutazione degli IFTS (DDS del 30/10/2023 n. 16857)

**Art. 1 - PROFILO PROFESSIONALE** – Il “Tecnico di progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica - Sostenibilità e benessere: eccellenze enogastronomiche per uno stile di vita sano” risponde al fabbisogno di figure specializzate richieste dalle imprese del territorio lombardo. L'obiettivo finale è costruire una figura specializzata che, a partire dalla conoscenza e realizzazione di prodotti tipici del territorio, sappia introdurre processi innovativi e in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030. La progettazione si fonda su alcuni elementi basilari nella gestione dell'attività di ristorazione: trasparenza, tracciabilità nell'uso di materie prime e di impatto ambientale ridotto; la necessità di confezionare e trasportare prodotti in un'ottica di sostenibilità ambientale; l'utilizzo delle monoporzioni che presuppone la conseguente conoscenza dei materiali e delle relative certificazioni a supporto (MOCA); la necessità di efficientare il processo produttivo riducendo gli sprechi e ponendo grande attenzione all'ambiente; lo sviluppo della filiera corta e certificata; il consumo di alimenti stagionali e a Km 0; l'attenzione alle esigenze alimentari speciali (es. celiachia); lo sviluppo del senso di responsabilità e di comportamenti di rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali.

**Art. 2 - SBOCCHI OCCUPAZIONALI** – Gli allievi al termine del percorso potranno inserirsi nelle aziende del settore della trasformazione agroalimentare, aziende della ristorazione, hotel e strutture ricettive, agriturismi, GDO, aziende e associazioni turistiche e di promozione territoriale.

**Art. 3 - DESTINATARI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE** – Possono essere selezionati, come destinatari dei percorsi IFTS, giovani, residenti o domiciliati in Lombardia, in possesso di uno dei seguenti titoli di studio secondo quanto indicato all'art. 10 del DPCM del 25/01/2008:

- diploma di istruzione secondaria superiore;
- diploma professionale di tecnico di cui al D.lgs 17/10/2005, n. 226, art. 20, comma 1, lettera c, ovvero attestato di competenza di III livello europeo conseguito nei percorsi di leFP antecedenti all'anno formativo 2009/2010;
- in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del D.lgs 17/10/2005, n. 226, art. 2, comma 5, o non 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 del 22/08/2007, n. 139.

Per i cittadini italiani e stranieri che hanno conseguito un titolo di studio all'estero valgono le disposizioni previste dalla circolare della Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro Prot.E1.0539654 del 24/06/2010 “Determinazioni in merito ai requisiti di accesso ai percorsi formativi extra obbligo che rilasciano attestati della Regione Lombardia”.

**Art. 4 - DURATA DEL CORSO E PIANO DI STUDI – DURATA COMPLESSIVA:** Il percorso ha una durata di 1000 ore di cui 500 in stage con inizio programmato il 04/12/2023 e termine (esami compresi) tra fine luglio e fine

ottobre 2024.

**Art. 5 - ARTICOLAZIONE GIORNALIERA:** Frequenza (obbligatoria minimo 75% delle ore) in orario giornaliero (mattina e/o pomeriggio) per un max. di 8 ore/giorno per attività laboratoriali o visite aziendali.

**Art. 6 - TITOLO RILASCIATO:** Certificato di specializzazione tecnica superiore

### MODULI DIDATTICI DEL PERCORSO

| MODULO  | DURATA<br>MODULO IN<br>ORE | STAGE      |
|---|----------------------------|------------|
| Mod 1 Diete speciali e celiachia  | 10                         | 500        |
| Mod 2 Rifornimento e gestione delle forniture   | 20                         |            |
| Mod 3 Eccellenze agroalimentari del territorio  | 30                         |            |
| Mod 4 Organizzazione e promozione di eventi enogastronomici   | 50                         |            |
| Mod 5 Sicurezza sui luoghi di lavoro (modulo formazione generale lavoratori e modulo formazione specifica Alto Rischio Lavoratori)  | 16                         |            |
| Mod 6 Filiere agroalimentari corte e sostenibili  | 8                          |            |
| Mod 7 No Waste Food: modelli integrati di gestione per la sostenibilità e l'innovazione nell'enogastronomia   | 29                         |            |
| Modulo 8 - Cibo e salute  | 12                         |            |
| Mod 9 Panificazione e pasticceria: Tecniche di laboratorio sostenibili per la valorizzazione delle risorse enogastronomiche tipiche e di eccellenza                             | 40                         |            |
| Mod 10 Preparazione Pasti: Tecniche di laboratorio sostenibili per la valorizzazione delle risorse enogastronomiche tipiche e di eccellenza                                     | 40                         |            |
| Mod 11 Gestione e servizio di sala sostenibili per la valorizzazione delle risorse enologiche tipiche e di eccellenza   | 40                         |            |
| Mod 12 Comunicazione e tecniche relazionali interpersonali e di public speaking   | 30                         |            |
| Mod 13 Eco-Innovazione (Eco Innovation) per lo sviluppo sostenibile: soluzioni digitali, tecniche e organizzative per la produzione e i servizi nel settore dell'enogastronomia | 30                         |            |
| Mod 14 Sviluppo sostenibile dell'attività e del marketing nella ristorazione  | 50                         |            |
| Mod 15 Autoimprenditorialità: soft e hard skills dell'imprenditore. Ideare e sviluppare attività/progetti imprenditoriali con criteri di sostenibilità                          | 35                         |            |
| Modulo 16 - Comunicare nel mercato globalizzato (lingua inglese)  | 40                         |            |
| Modulo 17 - Matematica applicata  | 20                         |            |
| <b>Totale ore</b>   | <b>500</b>                 | <b>500</b> |

Saranno proposte prove di verifica periodiche sulla preparazione degli allievi con valutazioni complessive al termine di ogni modulo didattico. Il Corso si concluderà con lo svolgimento di un esame finale le cui prove sono stabilite da apposita normativa ministeriale.

**Art. 7 - SEDE DEL CORSO** – presso CIOFS-FP Lombardia - Via L. Vicuna, 1 - 20092 Cinisello Balsamo (MI) per la parte di aula e di laboratorio e presso aziende del settore per le attività di stage.

**Art. 8 - COSTI** - L'iscrizione alla prova di selezione è gratuita.

Per la partecipazione al corso IFTS è richiesto un contributo spese di € 300,00 da versare alla conferma della partenza del corso nelle modalità che verranno comunicate successivamente.

**L'intervento è realizzato a valere sulle risorse del P.R. Lombardia FSE+ 2021-2027 con riferimento alla Priorità: 2. Istruzione e Formazione – Obiettivo specifico ES04.6 - Azione f.2. Sostegno ai percorsi di istruzione post-secondaria e a risorse ministeriali disponibili presso l'Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia.**

**Art. 9 - MODALITA' DI ISCRIZIONE** – contattare: CIOFS-FP Via L. Vicuna, 1 - 20092 Cinisello Balsamo (MI). Tel 02 6172603 mail [raleda@ciofslombardia.com](mailto:raleda@ciofslombardia.com).

**Le iscrizioni sono aperte dal 08/11/2023 fino al 30/11/2023.**

**Art. 10 - MODALITA' DI SELEZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE** – Si accede al Corso previo superamento di una prova di Selezione. La Selezione per l'ammissione avviene tramite predisposizione di una graduatoria da parte di una apposita Commissione.

Le selezioni dei partecipanti avverranno dall' **8/11/2023 al 30/11/2023** attraverso colloqui di selezione atti a valutare il livello motivazionale – attitudinale in ordine alla tipologia del percorso.

La graduatoria sarà redatta dalla commissione a partire dai seguenti criteri:

- valutazione del colloquio motivazionale e attitudinale
- provenienza da un percorso affine (ristorazione, produzione alimentari)
- punteggio di diploma e/o media della valutazione finale per l'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali
- possesso di ulteriori titoli (certificazioni linguistiche, informatiche, ecc...)

**Il numero massimo degli ammessi al Corso è fissato in 25 allievi.**

**Art. 11 - GRADUATORIA DI SELEZIONE** - L'ammissione al percorso avviene dopo l'effettuazione di tutti i colloqui di selezione.

Le selezioni ai corsi IFTS portano all'attribuzione di un punteggio per ciascun candidato risultato idoneo, e al conseguente posizionamento degli stessi secondo un ordine decrescente nella graduatoria. I candidati che risulteranno nelle prime **25** posizioni della graduatoria di selezione saranno dichiarati ammessi al corso IFTS prescelto; gli altri risulteranno idonei ma non ammessi per limite dei posti a disposizione. In caso di rinuncia di un candidato ammesso al corso IFTS, verrà inserito al suo posto il primo tra gli idonei non ammessi al medesimo corso, e così via per gli eventuali successivi scorrendo la graduatoria.

In caso di non raggiungimento del numero massimo previsto, potranno essere inseriti nuovi partecipanti fino alla data del 15/01/2024.

**Art. 12 - CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE** - La data d'inizio, il calendario delle attività didattiche e tutte le ulteriori informazioni saranno rese note agli interessati mediante comunicazioni personali.

**Art. 13 - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE** - Le domande di partecipazione alla Selezione dovranno essere redatte in forma di dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto di notorietà, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R n. 445 del 2000, secondo l'**Allegato 1** che fa parte integrante del presente Bando, debitamente sottoscritto dai candidati, con allegata fotocopia del documento di identità in corso di validità e con tutti gli elementi in esso richiesti e unendo l'**Allegato 2**, anch'esso parte integrante del presente bando, debitamente sottoscritto.

Le domande devono pervenire:

- a mano con consegna direttamente presso la segreteria didattica del CIOFS-FP Lombardia - Via L. Vicuna, 1 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
- inviando domanda di iscrizione, alla mail [raleda@ciofslombardia.com](mailto:raleda@ciofslombardia.com) all'attenzione di Roberta Aledda specificando nell'oggetto il titolo del corso: **"Domanda di partecipazione alla selezione per il corso IFTS Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica - Sostenibilità e benessere: eccellenze enogastronomiche per uno stile di vita sano"**.

Le domande (Allegato 1 e Allegato 2) dovranno essere correlate dalla seguente documentazione:

- **Curriculum Vitae** formativo e professionale Europass comprensivo dei riferimenti al titolo di studio (tipologia e punteggio) e a ulteriori certificazioni (linguistiche, informatiche, ecc)
- Fotocopia del **documento di identità** in corso di validità

- Fotocopia del **Codice Fiscale**
- Fotocopia del **permesso di soggiorno** nel caso di candidati extracomunitari
- Fotocopia del **titolo di studio**

**Art. 14 - PRIVACY** - In applicazione Regolamento UE 2016/679 GDPR l'Associazione Ciofs FP Lombardia assicura carattere riservato alle informazioni fornite dal candidato e che tutti i dati forniti saranno trattati solo per le finalità connesse e strumentali alla selezione.

**Art. 15 - PUBBLICITA' DEL BANDO** - Il presente Bando verrà reso pubblico sul sito [www.ciofslombardia.it](http://www.ciofslombardia.it)

**Art. 16 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO** - Il Responsabile del Procedimento di cui al presente Bando è Gemma Paganini

Cinisello Balsamo, 03/11/2023

**LA PRESIDENTE  
DELL'ASSOCIAZIONE CIOF-FP Lombardia  
GEMMA PAGANINI**