

**ALTA SPECIALIZZAZIONE TECNOLOGICA POST-DIPLOMA**

D.P.C.M. 25 - 01 - 2008

Nuove Tecnologie per il Made in Italy – Sistema Alimentare, settore Agroalimentare ed Enogastronomico

**Bando selezione allievi****TECNICO SUPERIORE PER LE PRODUZIONI E LE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI -  
EXPERIENTIAL CHEF****ART. 1 ISTITUZIONE DEL CORSO**

Il presente Bando è emanato dalla Fondazione ITS PINTA per l'indirizzo: **Tecnico Superiore per le produzioni e le trasformazioni alimentari- Experiential chef**. Il corso rientra nella tipologia del percorso Nuove tecnologie per il Made in Italy (Sistema agroalimentare). La durata oraria complessiva è di 1800 ore. L'Avviso disciplina la selezione di n. 20 allievi (salvo aumento di cui all'art. 5 del presente Avviso). Il Biennio di riferimento è 2023-2025.

**ART. 2 FIGURA PROFESSIONALE E COMPETENZE**

Il *Tecnico Superiore per le produzioni e le trasformazioni alimentari - Experiential chef* rientra nella figura nazionale di Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali.

Il corso creerà un profilo professionale in grado di conoscere, raccontare e promuovere le materie prime tipiche e locali sia della terra che del mare, simboli del territorio e dell'agroalimentare calabrese. Gli allievi avranno la possibilità di conoscere:

- gli elementi di base per la realizzazione di menù tipici locali della tradizione culinaria calabrese fondata sul territorio e dal sapore autentico;
- la filiera agroalimentare territoriale ed i prodotti, individuandone le caratteristiche merceologiche e nutrizionali, nonché gli abbinamenti tradizionali;
- le tecnologie tradizionali armonizzandole con le nuove tecnologie di cottura e di conservazione dei prodotti agroalimentari, anche in funzione anti spreco;
- presentare i piatti tipici, descrivendone origini storiche e culturali.

Gli obiettivi del corso sono:

- far riscoprire a tavola, i sapori della tradizione calabrese utilizzando prodotti stagionali, territoriali e sostenibili;
- mettere sul mercato del lavoro, una figura che rappresenti l'ambasciatore dei territori a disposizione delle aziende all'interno di un complesso produttivo legato non solo alla enogastronomia ma anche alla cultura ed al turismo.

**ART. 3 DURATA DEL CORSO E SUA ARTICOLAZIONE**

**Il Corso ha la durata di n. 1800 ore**, di cui n. 1000 in aula così suddivise: n. 640 teoria, n. 100 laboratorio, n. 100 pratica e n. 160 per l'acquisizione di certificazioni.

1

Fondazione Pinta presso Località Scarazze - 88842 Cutro (KR)

Tel. 0962-902039 cell. 349-3242725

email: [segreteria@itsagroalimentarecalabria.it](mailto:segreteria@itsagroalimentarecalabria.it) PEC: [fondazionepinta@pec.it](mailto:fondazionepinta@pec.it)sito web: [www.itsagroalimentarecalabria.it](http://www.itsagroalimentarecalabria.it)

Le stage avrà durata di n. 800 ore e sarà di tipo formativo basato sulla tecnica “imparare facendo”.

**Le ore di impegno settimanale** saranno n. 20 suddivise in 4 giorni settimanali prevalentemente pomeridiane, dal lunedì al giovedì, e comunque, sulla base delle esigenze didattico/organizzative. In caso di esercitazioni e/o visite didattiche l’impegno giornaliero potrà raggiungere anche le 8 ore.

**Cronoprogramma:** l’inizio è previsto per il 08 Gennaio 2024 e la conclusione, presumibilmente, entro Luglio 2025. Il primo semestre terminerà il 7 Giugno 2024 ed avrà durata di n. 500 ore di didattica. Il secondo semestre inizierà in data 10 Giugno 2024 fino al 6 Settembre 2024 e avrà durata di n. 400 ore di stage. In data 9 Settembre 2024 inizierà il terzo semestre con durata di n. 500 ore di didattica e terminerà in data 28 Febbraio 2025. Da Marzo 2025 a Giugno 2025 si svolgerà il quarto semestre con le restanti 400 ore di stage e tra Giugno e Luglio 2025 si terrà l’esame finale.

Il Corso prevede l’obbligo di frequenza: **è consentito un numero massimo di assenze pari al 20%** del monte ore totale. Gli allievi che supereranno tale limite sono esclusi dal corso e non saranno ammessi all’esame finale.

Le materie trattate nel corso sono indicate nell’**Allegato B - Moduli didattici**.

**La sede formativa sarà a Cutro (KR)** presso l’IIS Polo di Cutro loc. Scarazze.

#### ART. 4 QUOTE DI ISCRIZIONE E MODALITA’ DI ISCRIZIONE

Il Corso non prevede alcun costo di iscrizione.

La Giunta Esecutiva delibererà su eventuali borse di studio per la realizzazione del percorso di stage fuori regione o all’estero per gli allievi più meritevoli.

Il Corso è rivolto a n.20 soggetti, cittadini di uno degli Stati dell’Unione Europea. Possono presentare la domanda di partecipazione tutti coloro, giovani ed adulti, che sono in possesso del **diploma di Istruzione secondaria superiore** o titolo equipollente (*in possesso al momento del Bando e documentato*) acquisito in un Paese membro dell’Unione Europea.

La domanda di iscrizione alla selezione deve essere redatta in carta semplice e sottoscritta dall’interessato utilizzando il modello “A” allegato al seguente Bando che la PINTA pubblicherà anche sul sito della Fondazione [www.itsagroalimentarecalabria.it](http://www.itsagroalimentarecalabria.it).

La domanda dovrà essere corredata da:

- fotocopia del diploma attestante il superamento dell’esame di Stato, sottoscritta con firma autografa;
- fotocopia di eventuali attestati/certificazioni di altri corsi coerenti con il profilo professionale del Corso;
- fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- curriculum vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato;
- attività di stage e/o tirocini nel settore cui afferisce il corso;
- certificazioni di corsi di inglese, informatica ed ogni altra documentazione che si ritiene utile per la valutazione dei titoli sottoscritta con firma autografa.

Il candidato potrà avvalersi dell’autocertificazione per come disciplinato dal D.P.R. 28 dicembre 2000, n°445.

La domanda corredata dai documenti sopra indicati dovrà pervenire entro la data del **10 Dicembre 2023** tramite email all’indirizzo di posta elettronica [segreteria@itsagroalimentarecalabria.it](mailto:segreteria@itsagroalimentarecalabria.it) con oggetto la dicitura “Richiesta ammissione al Corso *Tecnico Superiore Experiential chef*”.

Alla ricezione della candidatura la Segreteria Didattica provvederà ad inviare entro 72 ore una mail di conferma.

La Fondazione declina ogni responsabilità riguardo l'impossibilità di comunicare con i candidati in caso di:

- inesattezze o obsolescenze dei recapiti indicati nella domanda, o eventuali disguidi postali o telegrafici;
- eventi/cause comunque imputabili a terzi;
- caso fortuito o di forza maggiore.

### ART. 5 SELEZIONE E GRADUATORIA AMMESSI

Sono ammessi alle prove di selezione i candidati in possesso dei requisiti di cui al punto precedente e che avranno presentato le domande in ottemperanza a quanto previsto dal Bando. I partecipanti saranno selezionati da una Commissione attraverso la valutazione dei titoli posseduti e colloquio motivazionale. L'elenco degli ammessi alla selezione sarà pubblicato sul sito web [www.itsagroalimentarecalabria.it](http://www.itsagroalimentarecalabria.it) e sarà data comunicazione anche via e mail.

La selezione si svolgerà a Cutro presso l'IIS Polo di Cutro loc. Scarazze. I candidati sono tenuti a presentarsi muniti di documento di riconoscimento in corso di validità.

I **candidati con certificazioni di disabilità** (sensoriali, motorie ecc.) o Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) dovranno presentare tali certificazioni e consentire alla Fondazione PINTA di individuare le misure previste dalle normative vigenti per la partecipazione alla selezione.

La procedura di ammissione sarà espletata, a suo insindacabile giudizio, da una Commissione composta da esperti delle tematiche indicate nel Bando, nominata dalla Giunta Esecutiva della Fondazione PINTA. La calendarizzazione esatta delle prove di selezione sarà comunicata ai candidati entro i 5 giorni precedenti l'avvio del processo di selezione.

Per la prova di selezione la Commissione può attribuire, a ciascun candidato, un massimo di 100 punti così ripartiti: titoli ed esperienze (max 30 punti), prova scritta (max 30 punti) e colloquio (max 40 punti).

#### Titoli ed esperienze (massimo 30 punti)

Votazione del diploma di istruzione secondaria superiore (o equipollente) - Votazione 60/100: 18 punti Per ogni voto superiore a 60/100 (o equipollente): 0,15 punti <i>Il punteggio massimo attribuibile è 24 punti</i>
Certificazioni di lingua inglese 1-2 punti
Certificazione di informatica 1-2 punti
Altra formazione/esperienza (corsi, attività professionalizzanti, stage, tirocini, attività lavorativa in aziende afferenti alle discipline del corso ecc.) 1-2 punti

Per i titoli e le esperienze, la Commissione provvede alla valutazione della documentazione presentata dai candidati: esaminerà il CV, valuterà la coerenza del titolo di studio posseduto, la votazione conseguita all'esame di stato, eventuali esperienze lavorative pregresse, certificazioni linguistiche e/o informatiche. A

tali valutazioni sarà attribuito il punteggio massimo di 30 punti. Il diploma di laurea (laurea magistrale o laurea triennale) non costituisce titolo valutabile.

#### Prova scritta (massimo 30 punti)

La prova scritta di selezione consisterà in 30 domande a risposta multipla, volte ad attestare conoscenze relative alle seguenti aree disciplinari: cultura generale, inglese, informatica e si farà riferimento alle competenze acquisite nelle scuole secondarie di secondo grado. Ad ogni risposta corretta verrà attribuito il punteggio di 1.

#### Colloquio (massimo 40 punti)

Il colloquio accerterà le motivazioni, le attitudini e l'interesse dei candidati. Al colloquio sarà attribuito il punteggio massimo di 40 punti.

La Commissione, sulla base del punteggio raggiunto alla prova scritta, al colloquio ed alla valutazione dei titoli, attribuirà un punteggio massimo pari a 100/100 punti e predisporrà una graduatoria di merito e l'ammissione al corso di 20 candidati: a parità di punteggio sarà data priorità al candidato con minore età. Se i posti del Corso scelto dovessero risultare esauriti, il candidato potrà, in caso di disponibilità di posti, chiedere l'iscrizione agli altri corsi. La restante parte dei candidati sarà inserita in una graduatoria di riserva.

Gli esiti saranno comunicati tramite e-mail, sia in caso di idoneità che di esito negativo.

La graduatoria definitiva sarà pubblicata sul sito [www.itsagroalimentarecalabria.it](http://www.itsagroalimentarecalabria.it).

### **ART. 6 DOCENTI E PARTENARIATO ATTIVATO**

I docenti saranno al 60% esperti del mondo del lavoro e delle professioni in possesso del diploma di laurea vecchio ordinamento, oppure del diploma di laurea magistrale nuovo ordinamento, o del diploma di laurea specialistica nuovo ordinamento ed esperienza professionale, almeno quinquennale, nella materia in oggetto dell'Unità Formativa per la quale si candidano oppure, in possesso di diploma di istruzione superiore ed esperienza professionale post-diploma, almeno decennale, nel settore/disciplina oggetto della docenza.

Il 10% dei docenti proverrà da Enti della Formazione Professionale in possesso del diploma di laurea vecchio ordinamento, oppure del diploma di laurea magistrale nuovo ordinamento, o del diploma di laurea specialistica nuovo ordinamento.

Per il 30% saranno ci saranno docenti universitari delle aree disciplinari dei percorsi didattici identificati.

La PINTA coinvolgerà le aziende del settore per garantire l'alternanza tra didattica e lavoro finalizzata allo sbocco occupazionale.

Le aziende contribuiranno alla didattica mediante docenze e metteranno a disposizione strutture, strumenti, laboratori e figure aziendali qualificate.

### **ART. 7 CERTIFICAZIONI**

A conclusione del Corso sarà rilasciato Il Diploma di Tecnico Superiore previo superamento delle prove di verifica finale delle competenze acquisite dagli studenti che abbiano frequentato il percorso per almeno l'80% della sua durata complessiva.

Il titolo di Tecnico superiore costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del DPCM. 25 gennaio 2008: fa riferimento al V° livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente E.Q.F.

Sono riconosciuti Crediti Formativi Universitari (CFU) per l'accesso alle Università, sulla base dei regolamenti didattici delle Università.

### ART. 8 VERIFICHE E RILASCIO TITOLO FINALE

Il Corso prevede verifiche intermedie sviluppate in itinere durante il Corso.

Tra le modalità di verifica è prevista la simulazione di situazioni lavorative professionali e/o di colloqui.

#### Prova finale

Il Corso si conclude con l'esame finale di verifica delle competenze acquisite, condotto da una Commissione d'esame costituita in modo da assicurare la presenza di rappresentanti della scuola, dell'università, della formazione professionale ed esperti del mondo del lavoro.

Saranno ammessi all'esame finale coloro che avranno frequentato il percorso formativo ITS per almeno l'80% della sua durata complessiva.

La prova finale prevede tre prove: la prima prova teorico-pratica concernente la trattazione e la soluzione di un problema tecnico scientifico; la seconda prova scritta valuterà le competenze e le abilità del contesto tecnologico del corso e consisterà in n. 30 domande a risposta chiusa. La prova orale verterà su un project-work illustrato dall'allievo.

Per la prova teorico – pratica: max 40 punti e minimo 24;

Per la prova scritta: max 30 e minimo 18;

Per la prova orale: max 30 e minimo 18.

La verifica delle competenze si intende positivamente superata quando l'allievo abbia ottenuto almeno il punteggio minimo in ciascuna delle tre prove.

Il Diploma di Tecnico Superiore sarà rilasciato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca previa verifica delle competenze acquisite e superamento dell'esame finale.

### ART. 9 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Le modalità di partecipazione e la gestione delle domande di iscrizione si atterranno alla normativa sul trattamento dei dati personali e dei dati sensibili di cui all'art. 4, comma 1, lett. d, nonché art. 26 del decreto legislativo n. 196/2003. I dati personali trasmessi dai candidati con le domande di partecipazione alla selezione sono trattati esclusivamente per le finalità di gestione del presente Bando e delle altre attività della Fondazione. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione dalla selezione.

Crotone, 23.11.2023

Il Presidente

Maria Bruni