



**Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020  
ASSE 3 "Istruzione e formazione"**

**L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19**

## **IPTS "TECNICO DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI DEL TERRITORIO "**

### **INFORMAZIONI GENERALI**

<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA</b>	<p>Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento del certificato di specializzazione tecnica superiore: "Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica"</p> <p>Codice professionale ISTAT (CP 2011) 3.4.1.1 Tecnici delle attività ricettive e professionali assimilate Codice ATECO 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE 56.10 RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE 56.2 FORNITURA D PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE Crediti formativi in uscita CFU Il Dipartimento di Economia dell'Università di Genova prevede il riconoscimento di 6 CFU nell'ambito del Corso di Laurea in scienze del turismo, impresa, cultura e territorio agli studenti che si iscrivano al corso di laurea a seguito dell'ottenimento del certificato di specializzazione "Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica"</p>
<b>DESTINATARI</b>	<p>Numero 20 disoccupati o occupati in possesso di uno tra i seguenti titoli di studio:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) diploma di istruzione secondaria superiore;</li><li>b) diploma professionale di tecnico;</li><li>c) diplomi di tecnico IeFP: "Tecnico di cucina", "Tecnico di servizi di sala e bar", "Tecnico dei servizi di promozione</li></ul>

	<p>e accoglienza" e " Tecnico dei servizi di animazione turistica sportiva e del tempo libero"</p> <p>L'accesso ai percorsi IFTS è consentito anche a coloro che sono in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n.226, articolo 2, comma 5, nonché a coloro 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 di cui al regolamento adottato con decreto del Ministro della pubblica istruzione 22 agosto 2007, n.139.</p> <p><b>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</b></p>
<b>PARI OPPORTUNITÀ</b>	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
<b>FIGURA PROFESSIONALE</b>	La figura professionale opera sia sul versante della produzione, dell'organizzazione e dell'erogazione dei servizi sia su quello della valorizzazione delle risorse e della cultura del territorio rispondendo, in particolare, alle esigenze e ai bisogni emergenti in materia di "qualità alimentare" dei turisti. Quella del Tecnico è una figura professionale in grado di favorire un tipo di turismo destagionalizzato attraverso il raccordo della filiera produttiva tipica (olivicoltura, vitivinicoltura, verdure, erbe aromatiche, apicoltura, latte e derivati) con la creazione di opportunità ed esperienze volte alla valorizzazione dalle caratteristiche del territorio, in modo tale che il turismo enogastronomico possa essere inteso sempre più come una forma di turismo a sé, e non solo come attività secondaria.
<b>MERCATO DEL LAVORO</b>	La specializzazione acquisita permetterà ai partecipanti di inserirsi in enti, imprese, laboratori, musei del settore che offrono servizi di produzione di specialità locali ma anche che lavorano per valorizzare in ottica internazionale il proprio radicamento territoriale
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	<p><b>Riapertura iscrizioni dal 18/01/2021 al 26/02/2021</b></p> <p>Gli interessati potranno scaricare la scheda informativa e la domanda di iscrizione dal sito <a href="http://www.accademiadelturismo.eu">www.accademiadelturismo.eu</a></p> <p>La domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo) potrà essere consegnata presso la sede dell'Accademia del Turismo negli orari indicati:</p> <p><b>Accademia del Turismo, Piazzale Bianchi 1 _ 16033 Lavagna (GE)</b></p>

	<p><b>tel. 0185/320492; orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8;30 – 12;30</b></p> <p>In alternativa, permanendo le condizioni di emergenza sanitaria, la domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo) potrà essere trasmessa via e-mail all'indirizzo:</p> <p><a href="mailto:info@accademiadelturismo.eu">info@accademiadelturismo.eu</a></p> <p>In questo caso l'utente dovrà scansionare o fotografare la domanda di iscrizione dopo averla debitamente compilata, sottoscritta e dopo aver apposto la marca da bollo (€ 16,00 nel rispetto della normativa fiscale nazionale dell'imposta di bollo) che dovrà essere annullata apponendo una sigla sulla stessa e corredando la copia del documento di identità.</p>
<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</b>	
<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	<p>Il percorso ha una durata pari a 1000 ore di cui 400 di stage presso aziende del territorio</p> <p>Struttura del corso:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Normativa 56 ore</li> <li>2) Economics e marketing 80 ore</li> <li>3) Scienze dell'alimentazione 32 ore</li> <li>4) Enologia 52 ore</li> <li>5) Orientamento al lavoro 16 ore</li> <li>6) Lingua inglese per il turismo Food&amp;Beveradge 64 ore</li> <li>7) Professionale Pratica e cucina 300 ore</li> <li>8) Stage 400 ore</li> </ol>
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	<p>Le attività corsuali svolte presso la sede formativa prevedono un impegno settimanale di 32/40 ore dal lunedì al venerdì.</p> <p>Durante lo stage l'impegno sarà di 40 ore settimanali, secondo l'orario aziendale.</p> <p>Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 200 ore corrispondenti al 20% della durata del corso.</p>
<b>STAGE</b>	<p>Gli inserimenti potranno avvenire in diversi contesti, tenendo anche conto delle differenti tipologie di aziende nonché degli obiettivi degli allievi.</p>
<b>PROVVIDENZA A FAVORE DELL'UTENZA</b>	<p>Il servizio mensa è a carico del progetto sia durante le ore d'aula sia durante lo stage, qualora il corso si svolga con un orario di almeno 7 ore su due turni (mattina e pomeriggio), salvo che l'allievo utilizzi il servizio mensa in Accademia del Turismo o dell'azienda che lo ospita in stage</p>
<b>REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE</b>	

<b>AMMISSIONE AL CORSO</b>	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
<b>TITOLO DI STUDIO RICHIESTO</b>	<p>d) diploma di istruzione secondaria superiore;  e) diploma professionale di tecnico;  f) diplomi di tecnico IeFP: "Tecnico di cucina", "Tecnico di servizi di sala e bar", "Tecnico dei servizi di promozione e accoglienza" e "Tecnico dei servizi di animazione turistica sportiva e del tempo libero"</p> <p>L'accesso ai percorsi IFTS è consentito anche a coloro che sono in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n.226, articolo 2, comma 5, nonché a coloro 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 di cui al regolamento adottato con decreto del Ministro della pubblica istruzione 22 agosto 2007, n.139.</p>
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE</b>	Nessuno
<b>ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO</b>	Nessuno

<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE</b> <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)</i>	
<b>COMMISSIONE DI SELEZIONE</b>	Composta da tre membri: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1 psicologo</li> <li>○ 1 coordinatore/tutor</li> <li>○ 1 esperto del settore</li> </ul>
<b>SEDE DELLE PROVE</b>	ACCADEMIA DEL TURISMO Piazzale Bianchi 1 – 16033 Lavagna Le prove si svolgeranno in tre giornate
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>	Selezione degli iscritti tramite: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prova scritta psico-attitudinale</li> <li>- Prova scritta per la verifica delle conoscenze relative a produzioni agroalimentari locali e tradizioni enogastronomiche del territorio</li> <li>- Colloquio individuale motivazionale: per valutare la disponibilità del singolo rispetto a contenuti, modalità e tempi di realizzazione del corso, nonché la motivazione rispetto al profilo formato e al percorso</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE</b>	Avviso di convocazione agli iscritti in tempo utile affinché le persone coinvolte possano partecipare alle prove di selezione, di norma con mail con ricevuta di ritorno, con raccomandata con ricevuta di ritorno; in caso di numero elevato di candidati, sarà tenuta adeguata documentazione e registrazione relativa all'eventuale utilizzo di altre metodologie di comunicazione, quali, ad esempio, fax, sms, telefono, ecc.

	Al termine delle prove di selezione, la comunicazione degli esiti e l'inizio delle attività di formazione avverrà tramite affissione in bacheca presso la sede ove è stata presentata la domanda e pubblicazione sul sito web <a href="http://accademiadelturismo.eu">accademiadelturismo.eu</a>
<b>PROVA SCRITTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Test psico-attitudinali specifici per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso</li> <li>- Test per la verifica delle conoscenze relative relative a produzioni agroalimentari locali e tradizioni enogastronomiche del territorio</li> </ul>
<b>PROVA PRATICA</b>	Nessuno
<b>COLLOQUIO</b>	<p>La commissione di selezione definirà, in funzione dei risultati conseguiti nelle prove scritte, il numero di persone da ammettere al colloquio.</p> <p>Il colloquio sarà individuale e mirato a: valutare la disponibilità del singolo rispetto a contenuti, modalità e tempi di realizzazione del corso, nonché la motivazione rispetto al profilo formato e al percorso</p> <p>Il colloquio sarà individuale e mirato a individuare le caratteristiche personali, le attitudini, le motivazioni del candidato.</p>
<b>VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE</b>	La commissione di selezione definirà il peso attribuito alle tre tipologie di prove (presumibilmente: prove scritte 40%; colloquio motivazionale 60%)
<b>ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO</b>	Nessuno
<p><b><u>SULLA BASE DELL'EVOLUZIONE DELLA PANDEMIA COVID-19 E NEL RISPETTO DELLE INDICAZIONI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMPETENTE, LE SELEZIONI POTREBBERO ANCHE ESSERE SVOLTE ON LINE IN MODALITA' A DISTANZA SU PIATTAFORMA GSUITE FOR EDUCATION COME PREVISTO DAL DECRETO DEL DIRIGENTE N.2724 DEL 11/05/2020.</u></b></p> <p><b><u>SARA' COMUNQUE DATA COMUNICAZIONE NEI TEMPI UTILI.</u></b></p>	
<p><b>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</b></p> <p><b>Programma Operativo ASSE 3 "Istruzione e Formazione"</b></p> <p><b>Regione Liguria FSE 2014 - 2020</b></p>	



Soggetto proponente: ATS: Accademia del Turismo srl - Università degli Studi di Genova Dipartimento di Economia - Confindustria Genova-U.G.A.L. Unione Gruppi Albergatori del Levante - IPSEOA Marco Polo - Formimpresa Liguria