



D.G.R. n. 105 del 07.03.2023 – D.G.R. 119 del 14.03.2023 - D.D. n. 371 del 22.05.2023 Programmazione triennale dei percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) – Priorità 2 – “Istruzione e Formazione” OS ESO 4.6 – Linea di Azione 2.f.11  
Capofila ATS META Scarl - Cod. Uff. 74 - CUP B64D23002120009

## Bando di selezione

per l'ammissione al Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS)

# Tecnico superiore per la gestione ecosostenibile delle filiere agroalimentari tipiche e della tradizione enogastronomica

L'Ente di Formazione META Scarl, in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS: Istituto di Istruzione Superiore “M.T. Cicerone”, Università degli Studi di Salerno - Dipartimento di Farmacia, ARCAM Istituto di Formazione Superiore, Istituto di Istruzione Superiore “Ancel Keys”, Villa Modestina Agricola Srl, GAL Colline Salernitane Scarl, Associazione Bio-Distretto Cilento, Associazione INNER – Rete Internazionale dei Bio-Distretti

organizza un corso **gratuito** della durata di **800 ore** rivolto a **20 allievi** e **4 uditori**

### 1. Finalità dell'intervento formativo e figura professionale

L'intervento è finalizzato a formare la figura professionale di Tecnico Superiore per la gestione ecosostenibile delle filiere agroalimentari tipiche e della tradizione enogastronomica (specializzazione nazionale IFTS di riferimento “Tecnico per la progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica” di cui al DI 7/02/2013), specialista che si occupa della definizione delle strategie produttive delle aziende, al fine di ottimizzarne i processi, indirizzandoli verso una maggiore sostenibilità ecologica, ambientale ed economica. È in grado di identificare le peculiarità e le tipicità di un territorio, sia dal punto di vista produttivo che culturale ed economico, valorizzandone la tradizione enogastronomica e le opportunità di sviluppo delle imprese agricole ed agroalimentari locali.

### 2. Durata e articolazione del percorso

Il percorso prevede le seguenti azioni: informazione e accoglienza; accompagnamento e orientamento; attività di formazione e placement; stage.

La durata del corso di formazione è di 800 ore, di cui 456 ore d'aula, 320 ore di stage e 24 ore di incontri con professionisti del settore.

Il corso avrà inizio nel mese di febbraio 2024 e si concluderà entro il mese di ottobre 2024.

Gli allievi ammessi al corso, previa domanda scritta, potranno fare richiesta di accreditamento competenze in ingresso e riconoscimento di eventuali crediti, allegando una documentazione che certifichi le competenze e conoscenze acquisite in altri percorsi formativi/universitari.

La documentazione presentata dall'allievo verrà presa in esame e verificata da parte di un apposito gruppo di lavoro (CTS) che riconoscerà il credito e strutturerà un percorso personalizzato.

Il corso è strutturato in n. 13 tra unità formative capitalizzabili (UFC) singolarmente certificabili e Moduli, ovvero: Orientamento in ingresso: 10 ore; Interagire nel gruppo di lavoro, adottando modalità di comunicazione e comportamenti in grado di assicurare il raggiungimento di un risultato comune (madrelingua): 20 ore; Risolvere problemi relativi all'ambito tecnico di riferimento utilizzando concetti, metodi e strumenti matematici: 30 ore; Progettare e realizzare menù e prodotti che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio, selezionando fornitori e adottando tecniche di preparazione, cottura e servizio che ne esaltino le caratteristiche e le proprietà: 90 ore; Elaborare piani di conversione al biologico per le filiere agroalimentari tipiche: 70 ore; Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente: 60 ore; Interagire nel gruppo di lavoro, adottando modalità di comunicazione e comportamenti in grado di assicurare il raggiungimento di un risultato comune (lingua straniera Inglese B1): 60 ore; Assumere comportamenti e strategie funzionali ad un'efficace ed efficiente esecuzione delle attività: 20 ore; Progettare un itinerario turistico enogastronomico: 20 ore; Tenere comportamenti efficaci in contesti lavorativi specifici: 20 ore; Percorso di accesso al RENTA Registro Nazionale dei Tecnici di Agricoltura Biologica: 60 ore; Stage: 320 ore; Supporto all'imprenditorialità: 20 ore.

### 3. Destinatari e requisiti di accesso

Il corso prevede la partecipazione di **20 allievi** effettivi e **4 uditori**, giovani e adulti occupati, disoccupati ed inoccupati alla data di scadenza della domanda di partecipazione, residenti nella Regione Campania.

Per accedere alle selezioni è necessario il possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- diploma di istruzione secondaria superiore;
- diploma professionale di tecnico di cui al decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, art. 20 c. 1 lettera c);
- ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, art. 2 comma 5.

L'accesso alle selezioni è consentito anche a coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, previo accertamento delle competenze acquisite anche in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione di cui al Regolamento adottato con decreto Ministro Pubblica Istruzione 22 agosto 2007, n. 139.

### 4. Modalità e termini di partecipazione

Il candidato dovrà presentare alla Segreteria dell'Ente la documentazione di seguito indicata:

- domanda di ammissione al corso, redatta sull'apposito modello “Allegato A” del bando;
- fotocopia di un valido documento di riconoscimento e codice fiscale;
- autocertificazione del/i titolo/i di studio posseduto/i;
- autocertificazione sulla condizione lavorativa;
- curriculum datato e sottoscritto;

(per i candidati diversamente abili) certificato di invalidità e diagnosi funzionale dell'ASL di appartenenza.

La domanda di ammissione, corredata della suddetta documentazione, dovrà essere presentata a mano o spedita a mezzo PEC al seguente indirizzo: [consorzioemeta@legalmail.it](mailto:consorzioemeta@legalmail.it). Le domande dovranno pervenire entro le ore 12,00 del giorno 16/02/2024. La modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente (nei giorni feriali dalle ore 10:00 alle ore 17:00) ed è scaricabile dal sito [www.consorzioemeta.com](http://www.consorzioemeta.com).

### 5. Modalità di selezione e di ammissione al corso

Le selezioni saranno volte ad accertare in prima istanza la presenza dei seguenti requisiti di accesso alle attività formative ed in particolare: residenza, titolo di studio, stato di occupazione, disoccupazione o inoccupazione.

I soggetti in possesso dei requisiti saranno ammessi alle successive verifiche che comprenderanno:

- **prova scritta** (40 test a risposta multipla, di cui il 70% di cultura generale e psico-attitudinale ed il 30% di conoscenze tecnico professionali). Sarà attribuito un punteggio pari a 1 punto per ogni risposta esatta e 0 punti per ogni risposta non data o errata, per un punteggio massimo di **40/100**;

- **prova orale** (colloquio individuale attitudinale e motivazionale con valutazione dei titoli culturali e delle esperienze professionali maturate), per un punteggio massimo di **60/100**.

La selezione dei destinatari avverrà rispettando il principio delle pari opportunità.

Il calendario delle prove di selezione sarà pubblicato sul sito [www.consorzioemeta.com](http://www.consorzioemeta.com) nei giorni successivi alla scadenza del termine per la presentazione delle domande.

### 6. Sede di svolgimento e frequenza

Le attività formative d'aula si svolgeranno presso la sede di Meta Scarl, Napoli, Discesa Coroglio, 9 o presso altra sede accreditata dell'Ente.

La frequenza al corso è obbligatoria.

E' consentito un numero di ore di assenza, a qualsiasi titolo, pari al 20% del totale delle ore previste. Gli allievi che supereranno tale limite saranno esclusi dal corso. E' previsto, inoltre, un rimborso delle spese di viaggio effettivamente sostenute e documentate.

E' prevista una borsa di formazione pari a Euro 800,00 prevista nell'ipotesi di superamento con profitto della verifica finale prevista nel progetto.

### 7. Graduatoria finale

La graduatoria verrà redatta in base alla somma dei punteggi ottenuti nelle prove previste.

L'elenco dei candidati ammessi al corso e la data di inizio delle attività, saranno affissi entro 5 giorni dall'avvenuta selezione presso la sede dell'Ente e consultabile sul sito [www.consorzioemeta.com](http://www.consorzioemeta.com).

A parità di punteggio costituirà titolo preferenziale l'età anagrafica più bassa.

### 8. Riconoscimento crediti

In esito al percorso formativo saranno accertati in sede di valutazione e riconosciuti, da parte dell'Università degli Studi di Salerno - Dipartimento di Farmacia, n. 6 crediti formativi spendibili entro 5 anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, nei vari Corsi di Laurea afferenti al Dipartimento: Corso di Laurea in “Tecniche Erboristiche” Classe L-29; Corso di Laurea in “Agraria – Gestione e Valorizzazione delle risorse agrarie e delle aree protette” Classe L-25.

### 9. Ammissione agli esami e attestato finale

Saranno ammessi alle valutazioni finali gli allievi che avranno frequentato almeno l'80% delle ore previste.

Al termine di ciascun percorso IFTS, verrà rilasciato previo superamento delle prove finali di verifica, un “Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore”. Tale specializzazione è referenziata al livello EQF 4. I certificati di specializzazione tecnica superiore di cui al D.P.C.M. 28 gennaio 2008 art. 9 c. 1 lett. a) costituiscono titolo per l'accesso ai pubblici concorsi (art.5 c.7 del citato DPCM).

Napoli, 05/01/2024

META Scarl  
Il Rappresentante Legale