

Bando di selezione allievi Corso ITS

Tecnico delle produzioni alimentari del benessere e in regimi nutrizionali controllati nelle imprese turistiche, sanitarie e dello sport

FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso formativo ha l'obiettivo di formare una figura professionale con competenze integrate nel settore in cui opera e le sappia utilizzare, affiancando medici, dietologi, chef nella realizzazione di menu e piatti che rielaborino anche suggestioni di culture diverse, ma sempre nel rispetto delle rigorose regole dettate da una alimentazione volta alla salute e al consumo consapevole.

COMPETENZE:

- Proporre soluzioni tecnologiche che introducono elementi innovativi e competitivi di prodotto e di processo;
- Gestire i processi di produzione e trasformazione nell'ambito di specializzazioni e peculiarità del Made in Italy
- Gestire la preparazione di pasti e prodotti alimentari della cucina salutistica
- Applicare i protocolli stabiliti dalle normative sulla qualità e sicurezza delle produzioni e dei prodotti

SEDE DEL CORSO

Fondazione ITS "ALBATROS" – Istituto Tecnico Superiore
"Nuove Tecnologie per il Made in Italy sistema Alimentare"
Settore Produzioni Agroalimentari
Viale Giostra n.2 - 98121 Messina

DURATA

2000 ore di cui n. 1200 dedicate a lezioni d'aula di tipo laboratoriale ed esercitazioni frontali, e n. 800 dedicate ad attività di stage.

Le lezioni d'aula si articoleranno, prevalentemente, in 5 ore giornaliere antimeridiane, dal lunedì al venerdì, e comunque sulla base delle esigenze didattico/organizzative. Le esercitazioni si articoleranno, invece, in n. 4-8 ore giornaliere in relazione alla loro tipologia. Il calendario del corso sarà reso noto prima dell'avvio delle attività didattiche previsto per il mese di Novembre dell'anno 2015.

Lo stage sarà svolto presso aziende/Enti partner, aziende a queste associate o presso altre realtà leader nel settore.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

Il corso è destinato a n° 20 corsisti, in possesso di un diploma di istruzione secondaria superiore. È prevista altresì la presenza di n. 5 uditori individuati secondo l'ordine di merito.

MODALITA' DI SELEZIONE

La selezione consisterà in una prova scritta (test a risposta multipla), un colloquio motivazionale e nella valutazione del Curriculum Vitae.

Il test a risposta multipla avrà il fine di accertare i requisiti culturali minimi per l'accesso ad un canale formativo di livello post secondario, così come previsto dal DPCM del 25 gennaio 2008. Saranno valutate come prioritarie: conoscenza della lingua inglese (livello B2 secondo il Quadro europeo di riferimento delle lingue); conoscenza dell'inglese tecnico utilizzato nel contesto commerciale; conoscenze di informatica (livello ECDL avanzato); competenze relative ai principi di diritto ed economia; competenze essenziali per apprendere in contesti applicativi. Per la prova scritta saranno attribuiti max 40 punti. In particolare max 10 punti per le conoscenze e competenze in informatica; max 15 punti per le conoscenze e competenze in inglese (max 10 punti per l'inglese livello B2 e max 5 punti per l'inglese tecnico); max 15 punti per le conoscenze e competenze in merito al comparto agroalimentare.

Al termine della prova scritta sarà stilata una graduatoria di merito.

Coloro che supereranno la prova scritta con punteggio minimo di 25 Punti (min 7 punti per le conoscenze e competenze in informatica; min 9 punti per le conoscenze e competenze in inglese; min 9 punti per le conoscenze e competenze in merito al comparto agroalimentare) saranno ammessi al colloquio motivazionale.

Al colloquio motivazionale sarà attribuito un punteggio max di 40 punti.

Sarà considerato superato con un punteggio min di 25/40 punti.

La Commissione procederà inoltre, attraverso l'esame del Curriculum Vitae, alla valutazione della coerenza del titolo di studio posseduto, della votazione conseguita e di eventuali esperienze lavorative. A tali valutazioni sarà attribuito il punteggio max di 20 punti.

La laurea non costituirà titolo valutabile.

La Commissione potrà attribuire quindi un punteggio massimo pari a 100/100. L'ammissione al corso è subordinata al raggiungimento di un punteggio minimo di 70/100 punti.

A parità di punteggio sarà data priorità ai candidati con minore età.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

la figura di Tecnico delle produzioni alimentari salutarie e in regimi nutrizionali controllati nelle imprese turistiche, sanitarie e dello sport, troverà sbocchi occupazionali in:

- Aziende di Catering e ristorazione collettiva;
- Aziende alimentari;
- Consorzi di tutela dei prodotti tipici;
- Agriturismi;
- Strutture di preparazione pasti per consumatori con particolari patologie;
- Aziende enogastronomiche.
- Aziende ristorative legate agli ambiti turistici, sanitari e sportivi.

STRUTTURA DEL PERCORSO

Il percorso formativo è articolato in Unità Formative relative alle Aree delle Competenze di Base, Trasversali e Tecnico Professionali.

Il corso si avvarrà di docenti qualificati che per almeno il 50% del monte ore del corso proverranno dal mondo del lavoro e delle professioni con esperienza specifica di almeno 5 anni. Altresì, saranno coinvolti docenti provenienti dalla Scuola, dall'Università, dai Centri di Ricerca e dalla Formazione professionale

CERTIFICAZIONE FINALE

Il diploma di tecnico superiore sarà rilasciato dall' IIS "Antonello" di Messina in qualità di Istituto Scolastico di riferimento per questa Fondazione ITS, sulla base del modello nazionale, previa verifica finale delle competenze acquisite dagli studenti che avranno frequentato i percorsi

I.T.S. per almeno l'80% della loro durata complessiva e che saranno stati valutati positivamente dai docenti dei percorsi medesimi, anche sulla base della valutazione operata dal tutor aziendale, a conclusione delle attività formative, ivi compresi i tirocini.

I diplomi di tecnico superiore costituiscono titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del d.P.C.M 25 gennaio 2008.

Il diploma conseguito fa riferimento al Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente E.Q.F.

I corsisti che supereranno, a qualsiasi titolo, il numero massimo di assenze consentito non saranno ammessi agli esami finali.

DOMANDA DI AMMISSIONE

a) **Prescrizione:**

la preiscrizione al corso dovrà essere effettuata utilizzando l'apposita funzione disponibile sul sito, entro il 30 ottobre 2015, allegando – in file compresso -:

- fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Curriculum Vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato;
- copia del Diploma/Autocertificazione;
- copia di altri attestati (ECDL, ECDL Avanzato, certificazione di inglese, ecc.).

Il modulo di preiscrizione dovrà essere compilato on-line sul sito www.itsalbatros.me.it, seguendo le seguenti istruzioni:

- 1) cliccare alla voce "Corsi ITS" posizionata nel menù principale orizzontale e selezionare il link "Iscrizioni", ovvero accedere direttamente alla pagina delle iscrizioni attraverso l'icona posta nella barra laterale destra della "Home page";
- 2) selezionare il collegamento alle "preiscrizioni online", compilare il form - allegando anche i documenti in file compresso -, e premere il tasto "invia" posto in fondo alla pagina;
- 3) dopo l'invio, l'interessato riceverà in tempo reale una mail di conferma dell'avvenuta trasmissione del modulo, con ulteriori istruzioni.

b) **Iscrizione:**

pena l'esclusione, subito dopo avere effettuato la preiscrizione, gli interessati dovranno scaricare il modulo di iscrizione che costituisce l'allegato 1 al bando – disponibile sul sito – e, una volta compilato, sottoscritto e corredato dei documenti indicati nel modulo di preiscrizione, lo spediranno con raccomandata, che dovrà pervenire entro il 30 ottobre 2015 (non fa fede la data di spedizione), al seguente indirizzo:

Fondazione ITS "ALBATROS"
Istituto Tecnico Superiore
"Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
Sistema Alimentare
Settore Produzioni Agroalimentari
c/o IIS "Antonello"
Viale Giostra n°2 - 98121 Messina
itsalbatrosmessina@legalmail.it

La busta dovrà riportare i dati del mittente e la seguente dicitura:

"Richiesta ammissione al Corso ***Tecnico delle produzioni alimentari del benessere e in regimi nutrizionali controllati nelle imprese turistiche, sanitarie e dello sport***".

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi della Legge 196/2003, la Fondazione ITS "ALBATROS" - Istituto Tecnico Superiore Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari" si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite dal candidato.