

ATTIVITÀ INTEGRATE PER L'EMPOWERMENT, LA FORMAZIONE PROFESSIONALE, LA CERTIFICAZIONE
DELLE COMPETENZE, L'ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO, LA PROMOZIONE DI NUOVA IMPRENDITORIALITÀ,
LA MOBILITÀ TRANSNAZIONALE NEGLI AMBITI DELLA GREEN & BLUE ECONOMY
POR SARDEGNA FSE 2014-2020 - CCI 2014IT05SFOP021 - Asse prioritario 1 – Occupazione

OPERAZIONE AGRI JOB

LINEA B - CUP E87B16001260009 – CLP 1001031855GB160021

REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE E SELEZIONE AGGIUNTIVA CORSO PER TECNICO DELL'ENOGASTRONOMIA

DENOMINAZIONE DEL CORSO: Tecnico dell'enogastronomia

ORGANISMO GESTORE: **ISFORCOOP Società Cooperativa** - Via E.Loni, 6 / Loc. Su Planu 09047 Selargius (CA) • Tel. 070/541165 /Fax 070/7333109 • e-mail isforcoop@isforcoop.coop

SEDE DELLE ATTIVITÀ CORSUALI:

Tecnico dell'enogastronomia: presso la sede ISFORCOOP- Via Efisio Loni, 6 /Loc. Su Planu - 09047 Selargius (CA)

DURATA DEL CORSO: 800 Ore

N° ALLIEVI PREVISTI:

- 25 allievi

N° ALLIEVI PER LE SELEZIONI AGGIUNTIVE:

- 6 allievi (di cui 3 posti riservati alle donne)

DESTINATARI/REQUISITI DI INGRESSO:

Il corso si rivolge a uomini e donne, residenti o domiciliati in Sardegna ed in possesso dei seguenti requisiti:

- Avere compiuto il 18° anno di età
- Essere inattivi, inoccupati, disoccupati regolarmente iscritti al Centro per l'Impiego (CPI) competente per territorio di appartenenza.
 - Essere in possesso del titolo di studio di Diploma Scuola Media Superiore**

****Per i titoli conseguiti all'estero occorre presentare documento di equipollenza secondo la normativa vigente**

N.B. I requisiti richiesti devono essere posseduti alla data di pubblicazione del presente avviso.

OBIETTIVI DELL'OPERAZIONE

Il progetto, che prevede la realizzazione di due percorsi formativi da 800 ore ciascuno, porterà ad un miglioramento delle conoscenze e delle competenze dei corsisti relativamente a tutta una serie di abilità e capacità emerse anche dai fabbisogni delle imprese quali:

- Comunicazione e promozione dei servizi;
- Principi di organizzazione del lavoro e di gestione delle risorse umane;
- Tecniche specialistiche della pratica enogastronomia e culinaria;
- Tecnologie e la strumentazione inerenti ai servizi ristorativi, turistici, ricettivi e di filiera.

Il corsista dovrà raggiungere un elevato livello di autonomia, sarà capace di organizzare l'attività e sarà il responsabile della attività

lavorativa e della pianificazione della stessa.

Assume importanza strategica il processo di innalzamento del know how tecnico del sistema produttivo, azione che può svilupparsi attraverso l'implementazione di un qualificato percorso formativo in materia di: tecnologia alimentare, nutrizionale, formazione sui processi produttivi, sulle tecniche di trasformazione gastronomica, sulle produzioni enologiche, sulle certificazioni di qualità e provenienza di prodotto e di processo.

La formazione in questi settori sarà la chiave per sostenere lo sviluppo locale nel settore dell'agrifood.

ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

Il progetto prevede la realizzazione di azioni di orientamento e di misure di accompagnamento all'inserimento lavorativo dei destinatari, al fine del potenziamento delle capacità lavorative dei destinatari e dell'individuazione di metodi di abbinamento efficace tra le capacità e competenze personali e l'offerta del mercato del lavoro.

PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA – AREE DI ATTIVITÀ (ADA) - UNITÀ FORMATIVE

Il **Tecnico dell'enogastronomia** è in grado di saper promuovere a differenti target di clientela (privati, società, ristoranti, catene di commercializzazione) l'insieme dei prodotti di un territorio, evidenziando il legame con la cultura del cibo, gli aspetti nutrizionali, delineando le filiere, le certificazioni di qualità e di eccellenza dei prodotti che intende promuovere. Sa costruire dei menù abbinandoli con il vino adatto, è capace di gestire un locale, dove effettuare campagne promozionali dei singoli prodotti, tenendo conto dei budget e delle risorse a disposizione, garantendo il rispetto delle condizioni igienico sanitarie nella conservazione e degustazione dei prodotti.

AREE DI ATTIVITÀ (ADA)

N.	Codice ADA	Denominazione ADA	Denominazione Performance
1	10050	Pianificazione di sistemi di controllo della filiera certificata	Programmare le attività di controllo delle filiere certificate DOP/IGP/STG per garantire il mantenimento dei requisiti da parte degli attori coinvolti
2	325	Gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti	Contribuire alla gestione degli ordini indicando i fabbisogni, concordando modalità e tempi di consegna, controllando i prodotti in ingresso, provvedendo all'immagazzinamento rispettando gli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa del comparto, in coerenza ai parametri e i criteri definiti dall'azienda e dal quadro di riferimento HACCP. L'esercizio in qualsiasi forma di una attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è disciplinata da legge nazionale e regionale. ed è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal comune competente per territorio. E' richiesta la frequenza con esito positivo di un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni.
3	326	Allestimento e rifornimento del banco e del locale adibito alla vendita	Provvedere all'allestimento e al rifornimento del banco contribuendo all'organizzazione del locale/reparto da adibire alla vendita dei prodotti secondo le direttive aziendali. L'esercizio in qualsiasi forma di una attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è disciplinata da legge nazionale e regionale. ed è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal comune competente per territorio. E' richiesta la frequenza con esito positivo di un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni.
4	328	Pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita	Effettuare la sistemazione, la manutenzione e la pulizia delle attrezzature, dotazioni e dell'area di vendita nel pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria per garantirne durata nel tempo ed efficienza. L'esercizio in qualsiasi forma di una attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è disciplinata da legge nazionale e regionale. ed è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal comune competente per territorio. E' richiesta la frequenza con esito positivo di un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni.
5	9999241	Presentazione offerta enogastronomica	Definisce e promuove l'offerta gastronomica biologica del territorio e gli abbinamenti con i vini sulla base delle tendenze e delle caratteristiche della domanda e del mercato, del valore nutritivo, proponendo dei menù alla clientela.

UNITÀ FORMATIVE

N.	TITOLO DELL' UNITÀ FORMATIVA	DURATA TOTALE (ORE)	DI CUI DI STAGE
1	ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO ALL'APPRENDIMENTO	4	
2	PARI OPPORTUNITA'	4	
3	GESTIONE MAGAZZINO	39	15
4	GESTIONE DEL BANCO	64	20
5	TECNICHE DI VENDITA E ASSISTENZA CLIENTI	59	20
6	COMUNICAZIONE ESTERNA E TEAM BUILDING	44	15
7	INFORMATICA AVANZATA	45	15
9	IGIENE DEGLI ALIMENTI E DEI LOCALI	54	30
8	PREPARAZIONE PRODOTTI AGROALIMENTARI	73	25
10	ELEMENTI DI ENOLOGIA	55	30
11	ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI	20	5
12	TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO	44	10
13	IL SISTEMA AZIENDA E LA CONTABILITA' E CICLO PROGRAMMATARIO AZIENDALE	44	15
14	PRONTO SOCCORSO	12	
15	LOTTA ANTINCENDIO	8	
16	SICUREZZA SUL LAVORO	12	
17	LE FILIERE DELL'AGROALIMENTARE	12	
18	PRODUZIONE BIOLOGICA ED ECOCOMPATIBILE	74	15
19	ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI	68	40
20	INGLESE TECNICO	32	20
TOTALE		800	300

DOCENTI

Gli insegnamenti sono affidati a professionisti con esperienza consolidata nelle discipline previste dal programma del corso.

ORGANIZZAZIONE DEI CORSI

Il corso di Tecnico dell'enogastronomia prevede la realizzazione di 800 ore di formazione di cui **500 di lezioni teoriche e pratiche** e **300 di stage** presso aziende del settore.

La frequenza è obbligatoria per almeno il 80% del monte ore.

CERTIFICAZIONE FINALE

Al termine del corso, i partecipanti che avranno frequentato con profitto almeno l'80% delle ore complessive del corso e dei singoli moduli saranno ammessi agli esami finali e potranno conseguire la certificazione delle competenze afferenti le singole ADA/UC del profilo di qualificazione di *Tecnico dell'Enogastronomia*, come previsto dal Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ).

L'esame verrà sostenuto innanzi ad una Commissione nominata dall'Assessorato Regionale del Lavoro e Formazione Professionale.

PRESENTAZIONE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE

Copia dell'avviso, del presente regolamento, della domanda e dell'allegato A "Informativa privacy", potranno essere scaricati dal sito internet: www.isforcoop.coop o ritirati presso la sede ISFORCOOP sottoindicata:

ISFORCOOP	Via Efisio Loni, 6 - Località Su Planu dal lun. al ven. dalle 9.30 alle 13.30	09047 - Selargius (CA)	tel. 070/541165
-----------	--	------------------------	-----------------

Le domande potranno essere presentate **dal 19 aprile 2018** e dovranno pervenire **entro e non oltre le ore 12.00 del 02 maggio 2018**, con le seguenti modalità:

- Consegna a mano presso la sede ISFORCOOP di Selargius sopra indicata;
- Spedizione con Raccomandata A/R al seguente indirizzo: ISFORCOOP Soc.Coop Via Efisio Loni, 6 09047 Selargius (CA) **(Ai fini della validità della domanda, non farà fede il timbro postale ma la data e l'ora di arrivo presso la sede- ore 12.00 del 02/05/2018)**

DOCUMENTI DA ALLEGARE

La domanda di partecipazione deve essere compilata sull'apposito modulo messo a disposizione con il Bando.

I documenti da allegare sono:

- 1) Fotocopia documento di identità in corso di validità
- 2) Fotocopia codice fiscale/tessera sanitaria
- 3) Allegato A) - Informativa privacy firmata in originale
- 4) Fotocopia permesso di soggiorno (solo per i candidati extracomunitari)
- 5) Fotocopia attestazione di regolarità di soggiorno (solo per i candidati comunitari)
- 6) Copia documento equipollenza titolo di studio (solo per i titoli di studio conseguiti all'estero)
- 7) Anagrafica del CPI (Centro per l'Impiego) attestante lo status di disoccupazione (solo per i disoccupati)

ULTERIORI INFORMAZIONI

La partecipazione al corso è gratuita. Saranno a carico dell'Organismo gestore le spese per i materiali didattici, gli indumenti di lavoro e le visite mediche necessarie per la frequenza del corso e dello stage.

SELEZIONE AGGIUNTIVA

Lo scopo della selezione è quello di valutare le richieste di partecipazione dei candidati secondo criteri oggettivi rappresentati da "prerequisiti formali" e eventuale "prova scritta" (non prevista nel caso in cui gli ammessi siano in numero inferiore o uguale ai posti disponibili).

Qualora il numero dei candidati ammessi fosse superiore ai posti disponibili nella selezione aggiuntiva, verrà svolta una prova di selezione scritta (test di cultura generale e conoscenze informatiche) il giorno martedì 08/05/2018 alle ore 9.30 presso la sede di ISFORCOOP in via E. Loni, 6 – Su Planu SELARGIUS. L'elenco degli ammessi sarà pubblicato sul sito dell'ISFORCOOP www.isforcoop.coop in data mercoledì 02/05/2018 e tale comunicazione deve intendersi notifica per la partecipazione alla Selezione.

Il processo di selezione aggiuntiva si articolerà in due fasi:

1^ fase – Verifica regolarità domanda e possesso requisiti di partecipazione

Valutazione regolarità compilazione della domanda e dei documenti allegati. Sulla base di quanto dichiarato nella domanda di partecipazione, ai sensi D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, sarà verificato il possesso dei requisiti richiesti dall'avviso per la partecipazione: età, residenza/domicilio, titolo di studio, stato di inattività, inoccupazione/disoccupazione, iscrizione al Centro per l'Impiego.

Verranno ammessi alla eventuale 2^ fase di selezione i candidati che non rientrano in uno dei motivi di esclusione previsti dal regolamento di partecipazione.

2^ fase – “Prova scritta” Test (max 30 domande)

Qualora il numero dei candidati ammessi fosse superiore ai posti disponibili nella selezione aggiuntiva, verrà svolta una prova di selezione scritta (test di cultura generale e conoscenze informatiche) il giorno martedì 08/05/2018 alle ore 9.30 presso la sede di ISFORCOOP in via E. Loni, 6 – Su Planu SELARGIUS. L'elenco degli ammessi sarà pubblicato sul sito dell'ISFORCOOP www.isforcoop.coop in data mercoledì 02/05/2018 e tale comunicazione deve intendersi notifica per la partecipazione alla Selezione.

La "prova scritta" consiste nella somministrazione di un test a risposta multipla finalizzato ad accertare le capacità logico verbali e matematiche dei candidati, le conoscenze informatiche (Office e internet) e le conoscenze di cultura generale.

Valutazione titoli di studio per il corso Tecnico dell'enogastronomia

Titoli di studio (max punti 4)	Diploma di Scuola Media Superiore attinente all'oggetto dei corsi	Punti 4
-----------------------------------	--	---------

Valutazione esperienza lavorativa nel settore oggetto del profilo professionale dei corsi (max 16 punti)

La valutazione dell'esperienza maturata nei settori in oggetto, terrà conto di quanto dichiarato dal candidato nella domanda di partecipazione che deve essere corrispondente alla Scheda Anagrafica rilasciata dal CPI, aggiornata e allegata alla domanda, pena la mancata valutazione dell'esperienza, che verrà effettuata sulla base dei parametri evidenziati nella seguente tabella:

Esperienza di lavoro svolta nei settori della ristorazione, dell'agrifood, della ricettività alberghiera (max punti 16)	da 1 a 3 mesi	Punti 3
	da 3 mesi a 6 mesi	Punti 5
	da 6 mesi a 1 anno	Punti 7
	da 1 a 2 anni	Punti 13
	oltre i 2 anni	Punti 16
In caso in cui il candidato dichiara di aver svolto due o più esperienze lavorative nello stesso periodo di tempo verrà presa in considerazione l'esperienza lavorativa con maggior impegno in termini di ore lavoro nell'arco del periodo considerato.		

GRADUATORIA

Al fine dell'espletamento delle attività di selezione, per ciascun corso verranno redatte diverse graduatorie in funzione delle varie fasi indicate al punto precedente:

- elenco candidati ammessi e non ammessi alla selezione redatta previa verifica del possesso dei requisiti previsti dal presente Regolamento (fase 1)
- graduatoria finale di ammissibilità al corso redatta in relazione agli esiti della prova scritta (fase 2) e all'attribuzione del punteggio relativo alla valutazione dei titoli e dell'esperienza professionale dichiarata, che consentirà di identificare i 6 partecipanti aggiunti al corso.

Accederanno ai percorsi formativi i candidati in ordine di punteggio, come riportato nelle graduatorie finali di ammissibilità ai singoli corsi. N. 3 dei posti disponibili è riservato a candidati di sesso femminile.

In casi di *ex aequo* avrà precedenza il candidato/a con più anzianità di disoccupazione ed in caso di ulteriore parità avrà precedenza il candidato/a anagraficamente più giovane.

Nel caso in cui le candidate fossero in numero inferiore, si procederà a coprire i posti vacanti con i candidati maschi, secondo l'ordine della graduatoria.

MOTIVI DI ESCLUSIONE DALLE SELEZIONI AGGIUNTIVE

Sono considerati motivi di esclusione dalla selezione:

- 1) La mancanza della sottoscrizione con firma in originale di uno o più dei seguenti documenti: domanda di partecipazione, liberatoria per il trattamento dei dati personali.
- 2) L'assenza della fotocopia di un valido documento di identità in corso di validità.
- 3) L'arrivo della domanda oltre il termine (**MERCOLEDÌ 02 MAGGIO 2018 ORE 12.00**).
- 4) L'assenza anche di uno dei requisiti previsti per la partecipazione.
- 5) Presentazione del candidato alle prove di selezione (scritta) privo di documento di riconoscimento in corso di validità.
- 6) Presentazione del candidato oltre l'orario di convocazione e comunque dopo l'inizio delle prove selettive

N.B. ISFORCOOP si riserva la facoltà di verificare i requisiti e titoli dichiarati



CONVOCAZIONE PROVE DI SELEZIONE

Qualora il numero dei candidati ammessi fosse superiore ai posti disponibili nella selezione aggiuntiva, verrà svolta una prova di selezione scritta (test di cultura generale e conoscenze informatiche) il giorno martedì 08/05/2018 alle ore 9.30 presso la sede di ISFORCOOP in via E. Loni, 6 – Su Planu SELARGIUS. L'elenco degli ammessi sarà pubblicato sul sito dell'ISFORCOOP www.isforcoop.coop in data mercoledì 02/05/2018 e tale comunicazione deve intendersi notifica per la partecipazione alla Selezione.

Sarà cura degli interessati provvedere personalmente ad informarsi e verificare la graduatoria degli ammessi e la conferma della convocazione pubblicate il giorno mercoledì 02/05/2018, in quanto la comunicazione presente nel sito internet www.isforcoop.coop è da intendersi come **notifica di convocazione** per la partecipazione alla Selezione.

N.B. Pena esclusione dalla partecipazione alla selezione i candidati dovranno presentarsi alle prove di selezione muniti di documento di riconoscimento in corso di validità.

