



**OPERAZIONI RELATIVE AD AZIONI DI ISTRUZIONE TECNICA  
SUPERIORE (ITS) A VALERE SULL'ASSE 3 "ISTRUZIONE E FORMAZIONE" DEL  
PROGRAMMA OPERATIVO REGIONE LIGURIA FONDO SOCIALE EUROPEO 2014-2020**

**FONDAZIONE ITS TURISMO LIGURIA  
"Academy of Tourism, Culture and Hospitality"**

Figura nazionale:

**Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie,  
agroalimentari ed agroindustriali**

Declinazione regionale:

**Tecnico superiore della ristorazione e di cucina per l'hotellerie 4.0**

**INFORMAZIONI GENERALI**

**ATTESTATO CHE IL CORSO  
RILASCIATA**

A fine percorso, gli allievi con valutazione positiva e che abbiano frequentato almeno l'80% del monte ore del biennio, saranno ammessi a sostenere l'esame finale per il rilascio del Diploma di Tecnico Superiore, legalmente riconosciuto a livello nazionale, corrispondente al 5° livello Europeo EQF con certificazione.

I diplomi di tecnico superiore costituiscono titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'art.5 comma7 del D.P.C.M. 25 gennaio 2008. Diploma di Tecnico Superiore (Diploma di Stato), corrispondente al 5° livello europeo EQF.

**DESTINATARI**

Il percorso è rivolto a n. 25 partecipanti con cittadinanza europea o cittadini di Paesi terzi purché titolari di regolare permesso di soggiorno UE.

Potranno accedere alla selezione per il percorso ITS "Tecnico superiore della ristorazione e di cucina per l'hotellerie 4.0" giovani ed adulti inoccupati e disoccupati in possesso di:

- un diploma di scuola secondaria superiore in ambito alberghiero
- un diploma di percorso quadriennale di Istruzione e Formazione tecnica Professionale (IeFP) integrato da un percorso Istruzione e Formazione tecnica Superiore (IFTS) di durata annuale nel settore della ristorazione, come indicato dalla Legge del 13 luglio 2015 n.107 e delineato nell'Accordo approvato in Conferenza Stato Regioni del 20 gennaio 2016.N. B.

Per i candidati che hanno conseguito il titolo di studio richiesto all'estero si richiede equipollenza (rilasciata da MIUR - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) o attestazione di valore (rilasciata dall'Ambasciata/Consolato Italiano del paese di provenienza).

**Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni**

**PARI OPPORTUNITÀ**

L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)

**FIGURA PROFESSIONALE**

È un professionista che si occupa della produzione di servizi per la cucina e la ristorazione all'interno prevalentemente delle strutture alberghiere con l'utilizzo di tecniche e tecnologie alimentari innovative 4.0. Possiede inoltre competenze manageriali che gli consentono di pianificare e organizzare eventi, di comunicare e promuovere il territorio e il patrimonio enogastronomico.

	<p>nomico. Conosce accuratamente il territorio e le sue filiere, con approfondimenti storici, geografici e culturali. Saprà accontentare le esigenze del cliente, anche con esigenze alimentari particolari legate alla salute, alla cultura o alla religione, con piatti sani, equilibrati e gustosi.</p>
<p><b>MERCATO DEL LAVORO</b></p>	<p>Il percorso ITS "Tecnico superiore della ristorazione e di cucina per l'hotellerie 4.0" forma in modo professionalizzante delle figure chiave che possono inserirsi all'interno di aziende della filiera del turismo e dell'hotellerie nei reparti ristorazione e cucina. Gli sbocchi occupazionali sono in contesti lavorativi nazionali ed internazionali.</p>
<p><b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b></p>	<p>Gli interessati potranno scaricare la scheda informativa e la domanda di iscrizione dai siti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><a href="http://www.accademiadelturismo.eu">www.accademiadelturismo.eu</a></b></li> <li>• <b><a href="http://www.marcopolo.edu.it">www.marcopolo.edu.it</a></b></li> </ul> <p>La domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo) potrà essere consegnata <u>fino al 31 luglio 2022</u> presso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la sede dell'Accademia del Turismo: Piazzale Bianchi 1 _ 16033 Lavagna (GE) tel. 0185/320492; orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8;30 – 16;30</li> <li>- la sede dell' IPSEOA Marco Polo: Via Sciacaluga 9 _ 16147 Genova tel. 010/3776608; orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8;30 – 18;30</li> </ul> <p>Oppure la domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo) potrà essere trasmessa <u>fino al 31 agosto 2022</u> via pec all'indirizzo:</p> <p><b><a href="mailto:itsturismoliguria@legalmail.it">itsturismoliguria@legalmail.it</a></b></p> <p><u>con indicato all'oggetto: iscrizione selezione "Tecnico superiore della ristorazione e di cucina per l'hotellerie 4.0"</u></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> <p>La domanda in originale dovrà poi essere consegnata alla segreteria dell'ITS Turismo Liguria in fase di selezione.</p> <p>Allegata alla domanda di iscrizione andrà trasmessa la seguente documentazione:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Copia non autenticata della carta d'identità o del passaporto in corso di validità</li> <li>2. Curriculum vitae in formato europeo corredato da fototessera</li> <li>3. Copia del titolo di studio oppure Certificato di diploma rilasciato dalla scuola di appartenenza oppure Autocertificazione del candidato ai sensi art.76 DPR 445/2000 (ammessa solo per i titoli di studio italiani) oppure equipollenza/attestazione di valore (solo per i candidati che hanno conseguito il titolo di studio richiesto all'estero)</li> </ol> <p><u>Si raccomanda di inviare documenti LEGGIBILI in formato pdf</u></p> <p>Il recapito delle domande rimane ad esclusivo rischio del mittente restando esclusa qualsivoglia responsabilità ove per qualsiasi motivo le stesse non</p>

	<p>pervengano entro il termine previsto dal bando agli indirizzi di destinazione.</p> <p><b>Iscrizioni: dal 13 dicembre 2021 _ scadenza prorogata al 31 agosto 2022</b></p> <p><b>Per informazioni scrivere a: <a href="mailto:info@itsturismoliguria.it">info@itsturismoliguria.it</a></b></p>
<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</b>	
<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	<p>Il percorso ha una durata biennale pari a 1800 ore di cui 600 di stage in azienda.</p> <p><u>Struttura del corso:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 1 _ Orientamento: L'orientamento fa parte della programmazione didattica ed è suddiviso in quattro fasi che si svolgono parallelamente. L'obiettivo è quello di supportare la scelta del percorso intrapreso comprendendo ruoli e mansioni della figura professionale, tenere alta la motivazione e favorire l'inserimento lavorativo_36 ore</li> <li>• Modulo 2_ Competenze trasversali: In questo modulo verranno sviluppate le competenze necessarie alla comunicazione (lingua italiana, inglese, informatica) di testi scritti, orali relativamente agli strumenti anche tecnologici che si affronteranno_64 ore</li> <li>• Modulo _3_ Le strutture ricettive: L'obiettivo del modulo è sviluppare la conoscenza dell'organizzazione delle strutture ricettive_120 ore</li> <li>• Modulo 4_ Proporre soluzioni tecnologiche che introducono elementi innovativi competitivi di prodotto e di processo: Fornire le competenze per saper proporre soluzioni tecnologiche che introducono elementi innovativi competitivi di prodotto e di processo_804 ore</li> <li>• Modulo 5: Applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, in materia di salvaguardia e tutela ambientale, qualità e sicurezza, import e export_28 ore</li> <li>• Modulo 6: Applicare le integrazioni possibili fra piattaforme logistiche e strumenti di marketing_60 ore</li> <li>• Modulo 7: Gestire i processi di produzione e di trasformazione nell'ambito di specializzazioni e peculiarità del Made in Italy_48 ore</li> <li>• Modulo 8: Gestire i processi produttivi secondo i principi di ecocompatibilità e sostenibilità_20 ore</li> <li>• Modulo 9: Applicare sistemi di controllo su materiali, processi e prodotti per il miglioramento della qualità_4 ore</li> <li>• Modulo 10: Eseguire e/o interpretare analisi sulle produzioni e sui prodotti agro-alimentari_8 ore</li> <li>• Modulo 11: Applicare le metodologie per le valutazioni dell'impatto ambientale e strategico_8 ore</li> <li>• Stage: Lo stage si svolgerà sia nella prima che nella seconda annualità per un totale di 600 ore suddivise equamente nei due anni. Lo stage ha come obiettivo quello di sedimentare e sviluppare le competenze apprese in aula e nei laboratori e facilitare l'inserimento lavorativo</li> </ul>
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	<p>Le attività corsuali svolte presso la sede formativa prevedono un impegno settimanale di 36/40 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 al 20% della durata del corso.</p>
<b>STAGE</b>	<p>Gli inserimenti avverranno prevalentemente in strutture alberghiere o in strutture di alta ristorazione</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 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- un diploma di scuola secondaria superiore in ambito alberghiero</li> <li>- un diploma di percorso quadriennale di Istruzione e Formazione tecnica Professionale (IeFP) integrato da un percorso Istruzione e Formazione tecnica Superiore (IFTS) di durata annuale nel settore della ristorazione, come indicato dalla Legge del 13 luglio 2015 n.107 e delineato nell'Accordo approvato in Conferenza Stato Regioni del 20 gennaio 2016.N. B.</li> </ul> <p>N. B. Per i candidati che hanno conseguito il titolo di studio richiesto all'estero si richiede equipollenza (rilasciata da MIUR – Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) o attestazione di valore (rilasciata dall'Ambasciata/Consolato Italiano del paese di provenienza).</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>	<p>La selezione dei partecipanti sarà svolta da una commissione composta da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uno psicologo iscritto all'albo</li> <li>- un rappresentante dell'ITS Turismo Liguria in qualità di esperto o coordinatore</li> <li>- un esperto di settore.</li> </ul>
<b>SEDE DELLE PROVE</b>	La sede e la data delle prove saranno comunicate in fase di convocazione per le prove medesime
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>	<p>La selezione avrà come obiettivo quello di individuare il livello di motivazione e l'attitudine alla figura professionale in uscita. Quindi la selezione sarà composta da tre prove: due scritte ed una orale. La prima prova scritta sarà di carattere psicoattitudinale mentre la seconda accerterà il livello di conoscenza della lingua inglese. Il colloquio orale sarà individuale e verterà su argomenti generali utili ad individuare le caratteristiche individuali, le attitudini, le motivazioni del candidato in relazione agli obiettivi del percorso, all'eventuale percorso professionale precedente e al Curriculum Vitae.</p> <p>Il peso attribuito alle diverse prove sarà il seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 40/100 per le prove scritte così suddiviso: 20/100 prova psicoattitudinale e 20/100 conoscenza della lingua inglese</li> <li>- 60/100 colloquio orale</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE</b>	<p>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.</p> <p>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</p>

	sui siti web: <a href="http://www.accademiadelturismo.eu">www.accademiadelturismo.eu</a> e <a href="http://www.marcopolo.edu.it">www.marcopolo.edu.it</a>
<b>PROVA SCRITTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Test psico-attitudinale specifico per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso</li> <li>- Test per la verifica della conoscenza della lingua inglese</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 orale sarà individuale e verterà su argomenti generali utili ad individuare le caratteristiche individuali, le attitudini, le motivazioni del candidato in relazione agli obiettivi del percorso, all'eventuale percorso professionale precedente e al Curriculum Vitae.</p>
<b>VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE</b>	<p>Il peso attribuito alle diverse prove sarà il seguente:</p> <p>40/100 per le prove scritte così suddiviso: 20/100 prova psicoattitudinale e 20/100 conoscenza della lingua inglese</p> <p>60/100 colloquio orale</p>
<b>ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO</b>	Nessuno
<p><b>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</b>  <b>Programma Operativo ASSE 3 "Istruzione e Formazione"</b>  Obiettivo specifico 10.5 "innalzamento dei livelli di competenze, di partecipazione e di successo formativo nell'istruzione universitaria e/o equivalente" – azione 10.5.3 "potenziamento dei percorsi di its, rafforzandone l'integrazione con i fabbisogni espressi dal tessuto produttivo"  <b>Regione Liguria FSE 2014 - 2020</b></p>	