Bando per la selezione dei partecipanti al Progetto IFTS
TECNICHE DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI PROCESSI ARTIGIANALI E DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE CON PRODUZIONI TIPICHE DEL TERRITORIO E DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA

AVVISO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DI NUOVI PROGETTI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE (IFTS) DA REALIZZARE NELL'A. F. 2019/2020 - Asse III Istruzione e Formazione - Azione 10.6.2

L'O.D.P.F. ISTITUTO SANTACHIARA Centro di Formazione Professionale organizza un corso IFTS per **n. 15/20 persone** nell'ambito del turismo e di beni culturali per un Oltrepò Comunità "GREEN"

Destinatari: n. 15/20 allievi fino a 29 anni alla data di avvio del percorso, residenti o domiciliati in Lombardia in possesso di: - diploma di istruzione secondaria superiore; - diploma professionale di tecnico ovvero attestato di competenza di III livello europeo conseguito nei percorsi di IFP antecedenti all'anno formativo 2009/2010. L'accesso ai percorsi IFTS è consentito anche a coloro che sono in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali 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. E' previsto che alcuni corsisti possano conseguire il titolo utilizzando le opportunità offerte da apprendistato di I livello - art. 43 dlgs 81/2015
Modalità di partecipazione e selezione: entro il **31 ottobre 2019** inviare domanda di ammissione compilata su form scaricabile dal seguente link https://www.santachiaraodpf.it/wp-content/uploads/2019/09/Domanda-di-iscrizione_IFTS-2019-2020.pdf o su carta libera, contenente l'autocertificazione relativa a: **a**) dati anagrafici, **b**) codice fiscale, **c**) indirizzo e recapito telefonico, **d**) titolo di studio, **e**) la seguente dichiarazione: Autorizzo l'O.D.P.F. Istituto Santachiara CFP al trattamento dei miei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679 e del D.Lgs. 196/2003 con modifiche apportate del D.Lgs 101/18.
La selezione avverrà il **7 novembre 2019 h. 14,30** mediante analisi documentale e colloquio orale, presso IIS Calvi - Via Giuseppe Mazzini, 13, Varzi.
In fase di selezione saranno valutati positivamente: - Titoli di studio inerenti il settore turistico e/o della ristorazione; l'Interesse specifico alle tematiche trattate; il possesso di competenze trasversali; il possesso di competenze linguistiche (lingua straniera); le esperienze pregresse nel settore valutate anche attraverso una prova pratica; la motivazione personale.
Figure professionali e finalità: Progettare e realizzare menù e prodotti che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio, selezionando i fornitori e adottando tecniche di preparazione, cottura e
servizio che ne esaltino le caratteristiche proprietà
Struttura del corso:
Il percorso avrà una durata di 1000 ore, di cui il 55% di alternanza pari a 550 ore: 500 di tirocinio e 50 di Laboratori in impresa per visite aziendali e culturali presso enti, imprese, associazioni, centri di rilevante importanza turistica sul territorio, nonché in esperienze su itinerari turistici del territorio.
Articolazione didattica: Produzioni agroalimentari e tradizioni enogastronomiche del territorio lombardo 40 ore - Elementi di sostenibilità ambientale ed alimentare 21 ore - Scienza degli alimenti Proprietà antiossidanti, contaminazione microbiologica - HACCP 57 ore - Cultura del cibo, della gastronomia e dell'impresa agroalimentare 25 ore - Modelli comunicativi; Marketing 14 ore - Informatica 30 ore - Filiera delle carni tipiche fresche e conservate 55 ore - Filiera corta del latte e suoi derivati 55 ore - Filiera frutticola e Piante Alimurgiche 40 ore - Filiera del miele 20 ore - Filiera grani di tradizione 20 ore - Orientamento al lavoro Realizzazione della idea di impresa 30 ore - Lingua inglese professionale 35 - Prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro 8 ore
• *Inizio Corso:* **15/11/2019** • *Articolazione giornaliera:* dal lunedì al venerdì in orario pomeridiano (4/5 ore) o sull'intera giornata (7/8 ore).
Sede del corso: presso sede IIS Calvi - Via Giuseppe Mazzini, 13, 27057 Varzi – Laboratori in Zona Varzi - Alto Oltrepò.
Sono previste facilitazioni per trasporto, vitto/alloggio
Certificazione finale: Certificato di specializzazione tecnica superiore (IV livello EQF), che permette l'accesso ai percorsi ITS. **Sono riconosciuti 4 CFU dall'Università di Milano** nel corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie.
Le domande dovranno pervenire a: **O.D.P.F Istituto Santachiara CFP - Via G. Scarabelli 59 - 27058 Voghera entro il 31/10/2019, a mano, via mail cfp.voghera@santachiaraodpf.it, via fax 0383212762**

LA PARTECIPAZIONE AI CORSI È GRATUITA - Progetto cofinanziato dall'Unione Europea
Per info e iscrizioni www.santachiaraodpf.it e tel. 0383368700

Il Legale Rappresentante dell'Ente
Francesco Larocca