

La Regione Toscana e l'agenzia formativa Omnia Scrl (Codice accreditamento regionale n. PT0210), capofila di ATS con l'Istituto Prof.le di stato per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera F.Martini (Codice accreditamento regionale PT0557), L'Istituto Professionale Agrario Statale Anzilotti di Pescia (codice accreditamento n. PT0601), l'azienda S.i.d.a.l. srl e l'università degli studi di Firenze Dipartimento di Scienze dell'Economia e dell'Impresa in attuazione del Decreto Dirigenziale n. 3672 del 20/02/2018, informano che sarà attivato il seguente corso di Istruzione e Formazione tecnica Superiore (I.F.T.S.) livello EQF 4 codice progetto 232946.

TECNICO ESPERTO NELLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO PISTOIESE

(Specializzazione I.F.T.S. Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica).

DURATA: 800 ORE (560 ORE DI AULA E 240 ORE DI STAGE)

PERIODO DI SVOLGIMENTO: APRILE - OTTOBRE 2019 - N. 20 POSTI DISPONIBILI (di cui il 50% dei posti riservati a donne).

SEDE DI SVOLGIMENTO: presso la sede dell'agenzia formativa Omnia scrl Viale Adua, 126/4 Pistoia; presso i laboratori di cucina dell'Istituto Alberghiero F.Martini di Montecatini Terme Loc Querceta e presso i locali dell'Istituto Agrario Anzilotti di Pescia. Lo stage si svolgerà presso le aziende della provincia di Pistoia.

TERMINE PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE: LUNEDÌ 25 - 03 - 2019 ALLE ORE 12.00

FINALITÀ, OBIETTIVI E SBocchi OCCUPAZIONALI: Il corso di pone l'obiettivo di formare una figura professionale in grado di ricoprire un ruolo di intermediazione tra i settori agroalimentari e turistici agevolando l'incontro tra domanda e offerta di prodotti agroalimentari tipici di qualità ed aziende di somministrazione.

Il corso si articola in 800 ore di cui 560 di aula e 240 di stage.

Le tematiche affrontate saranno le seguenti:

- Tecniche di comunicazione e psicologia del cliente
- Tecniche di vendita
- Saper parlare in pubblico
- Lingua inglese
- Applicativi informatici
- Normativa di settore
- Gestione aziendale
- Conoscenza del territorio, dei prodotti e delle produzioni enogastronomiche
- Tecniche di produzione, presentazione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari del territorio
- Strategie di marketing
- Organizzazione di iniziative ed eventi
- Costruzione della rete
- Tecniche di ricerca attiva del lavoro e self management
- Orientamento e bilancio delle competenze
- Pari opportunità e diritto del lavoro.

I principali sbocchi occupazionali sono nelle aziende di produzione agroalimentare e aziende della somministrazione come ristoranti.

La professionalità in uscita dal percorso si potrà collocare all'interno di aziende che producono/somministrano al dettaglio prodotti alimentari tipici.

Il corso afferisce alla figura nazionale IFTS Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica e alla figura regionale tecnico della progettazione, definizione e promozione dei piani di sviluppo turistico e promozione del territorio (248).

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO

- Giovani e adulti disoccupati, inoccupati e occupati in possesso di uno dei seguenti requisiti:
 - diploma professionale tecnico
 - diploma di istruzione secondaria superiore
 - ammissione al 5 anno dei percorsi liceali.
- Possono presentare la domanda di iscrizione al corso anche coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore previa dimostrazione del possesso di competenze acquisite e certificate relative a percorsi di istruzione, formazione e lavoro attinenti al corso IFTS.
- Se cittadini non comunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consenta attività lavorativa
- Se stranieri (comunitari e extra comunitari) possesso della certificazione attestante la conoscenza della lingua italiana Livello A2. Per gli iscritti stranieri (comunitari ed extracomunitari) - privi di qualsiasi certificazione attestante la conoscenza della lingua italiana di livello A2 - sarà effettuato un test preliminare di ammissibilità per accertare il livello di conoscenza della lingua italiana.

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE:

La domanda di iscrizione, redatta su apposito modello con allegato il **Curriculum Vitae formato Europeo firmato, copia del documento di identità e permesso di soggiorno in corso di validità** dovrà essere presentata presso la sede dell'agenzia Omnia Scrl Viale Adua, 126/4 Pistoia **entro e non oltre 25/03/2019 alle ore 12.00** debitamente compilata. I modelli per l'iscrizione si possono trovare presso l'Agenzia Formativa e al sito www.confcommercio.ptpo.it.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE:

Le domande devono essere consegnate a mano accompagnate dalla fotocopia del documento d'identità e dal Curriculum. In caso di invio tramite posta, il mittente dovrà assicurarsi dell'avvenuta ricezione da parte dell'Agenzia. **Non fa fede il timbro postale.**

INFORMAZIONI: c/o Omnia Scrl Viale Adua, 126/4 Pistoia Orario: dal lunedì al venerdì 9.00-13.00 14.30-17.30 - telefono 0573/991557-84 - e-mail: formazione@confcommercio.ptpo.it

MODALITÀ DI ACCERTAMENTO DEI REQUISITI MINIMI DI ACCESSO:

I requisiti minimi di accesso al corso saranno verificati tramite i dati forniti con la domanda di iscrizione e da eventuali attestazioni ad esso allegate.

MODALITÀ DI SELEZIONE:

Qualora il numero delle domande ammissibili superi di oltre il 20% quello dei posti previsti verrà avviata una procedura di selezione con le modalità previste dalla DGRT 635/2015.

La selezione prevederà due prove:

- Test a risposta multipla teso a valutare le conoscenze possedute dal candidato sulla cultura generale del settore.
- Colloquio teso a valutare la motivazione alla partecipazione al corso e alla figura professionale in uscita. Nel caso in cui, entro la data di scadenza delle iscrizioni, non si raggiungesse il numero di allievi previsti, il Settore

MODALITÀ DI RICONOSCIMENTO CREDITI: L'agenzia formativa sarà in grado di riconoscere i crediti a chi farà esplicita richiesta prima dell'avvio del corso. Il candidato, a tale proposito, dovrà presentare il curriculum vitae europeo corredato da eventuali documenti attestanti titoli di studio, attività lavorative e percorsi formativi svolti. La documentazione dovrà essere presentata in allegato alla domanda d'iscrizione al corso.

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO: Al termine delle attività formative di aula e di stage verrà organizzato un esame finalizzato a valutare e certificare le competenze acquisite relative alle figura IFTS e figura regionale n. 248 che costituiscono la qualifica professionale. Saranno ammessi all'esame finale solo coloro che avranno frequentato almeno il 70% delle ore del percorso formativo e avranno superato positivamente le prove intermedie. Le prove di valutazione delle competenze, proposte dal responsabile interno dei processi di valutazione dell'organismo formativo saranno le seguenti:

- Prova di simulazione (project work)
- colloquio.

CERTIFICAZIONE FINALE: A seguito del superamento dell'esame finale saranno rilasciate le seguenti certificazioni:

- attestato di qualifica
- Certificato di specializzazione Tecnica superiore.

E' previsto il rilascio di **dichiarazione degli apprendimenti** in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo.

A seguito del superamento dell'esame finale gli utenti potranno vedersi riconosciuti n. 18 crediti universitari spendibili entro 6 anni dal termine del percorso formativo.

CONVOCAZIONE: Tutti gli iscritti al corso devono presentarsi il giorno **26 e 27 marzo 2019** alle ore 9.00 presso l'Agenzia Formativa Omnia Scrl Viale Adua, 126/4 Pistoia per l'eventuale selezione.

La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.

LA FREQUENZA AL CORSO È OBBLIGATORIA

Il corso è interamente gratuito, in quanto finanziato con le risorse del Por Fse Toscana 2014 - 2020 e rientra nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani