Unione Europea
Fondo Sociale Europeo

Ministero del Lavoro
e delle Politiche Sociali

REGIONE PUGLIA

Provincia di Bari

Bando per l'ammissione al Corso

Attività di formazione finanziate dalla Provincia di Bari, BA/01/2012 Asse IV - Capitale Umano, categoria di spesa 73, I.F.T.S. - Istruzione e Formazione Tecnica Superiore.

in Raggruppamento Temporaneo di Scopo con

Puglia

Confederazione italiana agricoltori
Provincia di Bari

I.I.S.S. "De Nora"
Altamura
In opere primum est discere

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

organizzano il Corso:

"TECNICO SUPERIORE PER LA RISTORAZIONE E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TERRITORIALI E DELLE PRODUZIONI TIPICHE"

Sede del corso: Altamura

Destinatari:
Giovani e adulti, occupati o disoccupati, con età minima 18 anni; in possesso di uno dei seguenti titoli:
• diploma di istruzione secondaria superiore
• diploma professionale di tecnico di cui al decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, art. 20 comma 1 lettera c).
L'accesso al percorso IFTS in "Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche" è consentito anche a coloro che sono in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, art. 2 comma 5, 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 di cui al Regolamento adottato con decreto Ministro Pubblica Istruzione 22 agosto 2007 n. 139.
Saranno ammessi al corso **18 allievi**, **in applicazione del principio per le parità di genere il 50% de posti disponibili sarà riservato a donne**.

Durata:
Il percorso formativo sarà articolato in 1000 ore da marzo 2013 a febbraio 2014

Obiettivi:
La formazione della figura professionale del "Tecnico Superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche" è finalizzata a sviluppare la valorizzazione e la tutela delle produzioni alimentari tipiche, ad elaborare piani di sviluppo turistico con particolare riguardo al turismo enogastronomico e al settore agroalimentare, collaborare all'organizzazione ed alla gestione delle attività aziendali (approvvigionamento, di trasformazione e conservazione dei prodotti), collaborare alla gestione della comunicazione interna ed esterna dell'azienda, mantenere rapporti con Enti Pubblici, consorzi e associazioni produttori.

Profilo professionale

Il **Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche** è un esperto nella produzione e organizzazione del servizio ristorativo, con competenze in ambito turistico, specie nella valorizzazione del patrimonio enogastronomico locale. Egli sa applicare strategie di marketing correlate alle caratteristiche della cultura alimentare del territorio in cui si trova ad operare. Può dunque trovare collocazione presso imprese di molteplici settori e comparti quali: ristorazione, accoglienza e ricettività, promozione del territorio e/o tutela delle tipicità, cantine sociali ed enoteche, produzione trasformazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari, benessere e terme, agriturismo, impianti sportivi e club house, agenzie turistiche, convention bureau, gestione parchi, mass/media, editoria e web, società di marketing, comunicazione ed eventi. Il tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche, opera pertanto sia sul versante della produzione, dell'organizzazione e dell'erogazione dei servizi, sia su quello della valorizzazione delle risorse e della cultura del territorio in risposta, anche, a nuove esigenze e modelli di comportamento in materia di alimentazione.

Competenze in uscita della figura professionale:
1. curare le modalità operative dei servizi ristorativi;
2. individuare i processi produttivi, sia in termini quantitativi che qualitativi;
3. valorizzare i prodotti tipici e la cultura enogastronomica del territorio;
4. curare le relazioni con gli operatori del settore;
5. relazionarsi con la clientela anche attraverso misure di adeguamento/educazione al gusto e implementare azioni di *customer care* e *customer satisfaction*;
6. sviluppare e implementare piani di promozione e di commercializzazione, anche attraverso il commercio elettronico;
7. curare la gestione organizzativa dei servizi secondo parametri di efficienza, efficacia e qualità;
8. verificare le modalità d'impiego delle tecniche di approvvigionamento, di trasformazione e conservazione dei prodotti;
9. controllare le attività attraverso strumenti di carattere economico-finanziario e statistico;
10. curare la formazione e l'aggiornamento professionale degli addetti;
11. organizzare l'attività secondo la normativa generale del settore turistico e specifica del comparto.

Struttura del programma formativo:

1. Orientamento
2. Competenze Trasversali
3. Sicurezza nell'ambiente di lavoro
4. Informatica
5. Lingua inglese
6. Informazione e formazione sull'applicazione della normativa vigente in materia di pari opportunità
7. Legislazione del settore turistico e specifica del comparto
8. Gestione d'impresa
9. Il marketing relazionale
10. Politica del turismo e marketing territoriale e turistico - web marketing
11. Pianificazione, gestione e controllo delle imprese ristorative e delle imprese per la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche
12. Processi produttivi e tecniche di trasformazione, presentazione e valorizzazione dei prodotti tipici e della cultura enogastronomica del territorio
13. Relazione con il cliente, adeguamento/educazione al gusto e implementazione di azioni di costumer care e costumer satisfaction
14. Metodi e procedure per la preparazione e somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, anche con riferimento all'HCCP e alla tradizione enogastronomica locale;
15. Visite guidate
16. Stage e Project work

Didattica e modalità di svolgimento
Il percorso formativo, si articolerà in:
- lezioni teoriche ed applicazioni pratiche in aula attraverso lavori di gruppo, analisi di casi, esercitazioni in basket;
- applicazioni pratiche in laboratori specializzati;
- visite di studio, visite aziendali ed incontri con aziende/organizzazioni leader di settore, testimonianze aziendali e di operatori;

Stage e visite di studio

Durante il corso saranno effettuate visite guidate, di una o più giornate, in aziende ed istituzioni, al fine di favorire la conoscenza e la relazione con il territorio e con le realtà produttive presenti.
Lo stage consentirà l'incontro con realtà leader del settore.
Per il periodo programmato, gli allievi potranno misurarsi con esperti e protagonisti del mercato di riferimento, conoscere direttamente realtà organizzative, apprezzare il funzionamento di attrezzature, confrontarsi con casi aziendali ed esperienze.

Modalità di ammissione
Saranno ammessi al Corso, previa selezione, i candidati che presenteranno **entro e non oltre il 4/03/2013**, presso la segreteria di Murgia For, la domanda di partecipazione (come da modello disponibile presso le sede di Murgia For e sul sito www.murgiafor.it).
Ai fini della validità della presentazione della domanda non farà fede il timbro postale ma la data di arrivo dei documenti.
La fase di selezione ha l'obiettivo di verificare:

- le competenze di base,
- le competenze trasversali
- le competenze tecnico-operative di soglia
- la motivazione alla partecipazione al corso.

La selezione prevede una prima fase di screening dei curricula dei candidati, a cui seguiranno prove scritte e orali.
Le prove scritte consisteranno in test; le prove orali in colloqui di gruppo e individuali di carattere attitudinale e motivazionale.

Agevolazioni di frequenza:
Per i partecipanti sono previsti rimborsi spese e un'indennità di 1,50€/h ad allievo.
Sono previste azioni atte a favorire e consentire l'accesso e la fruizione del corso da parte delle donne, attraverso l'attivazione di un servizio di cura per l'infanzia, servizi di babysitteraggio e intrattenimento per bambini da attivarsi nelle ore di formazione finalizzato a rimuovere le condizioni di disagio e/o conciliare la vita familiare.
Per favorire e consentire l'accesso e la fruizione del corso a persone in condizioni di disagio sociale e di disabilità, sarà possibile utilizzare un autobus attrezzato con pianale ribassato e pedana estraibile automatica.

Informazioni ed iscrizioni presso **MURGIA FOR – CONSORZIO MURGIA FORMAZIONE**:
Largo F.S. Nitti n.68 – 70122 – Altamura
Tel. 080 3145017 – Fax 080 3145017;
email: info@murgiafor.it
Sito Internet http://www.murgiafor.it

Pubblicato ad Altamura, 20/02/2013