



D.G.R. n. 105 del 07.03.2023 – D.G.R. 119 del 14.03.2023 - D.D. n. 371 del 22.05.2023 Programmazione triennale dei percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) – Priorità 2 – “Istruzione e Formazione” OS ES0 4.6 – Linea di Azione 2.f.11 - Capofila ATS NETCON S.r.l. - Cod. Uff. 47 - CUP B64D23002100009

## BANDO DI SELEZIONE

per l'ammissione al Corso di Istruzione E Formazione Tecnica Superiore (IFTS)

# “TECNICO IN RISTORAZIONE MOBILE E ALTA CUCINA IN CATERING CON PRODUZIONI TIPICHE E DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA DEL TERRITORIO”

L'Ente di Formazione NETCON S.r.l., in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS: ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA'ALBERGHIERA "IPPOLITO CAVALCANTI", DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA E PRODUZIONI ANIMALI - UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II, DIPARTIMENTO DI MEDICINA SPERIMENTALE DELLA UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA CAMPANIA "LUIGI VANVITELLI", ISTITUTO ZOOFILANTROPICO SPERIMENTALE DEL MEZZOGIORNO, PASTIFICIO ARTIGIANALE LEONESSA Snc, RISTORANTE DEL PINO Srl e SANTA CATERINA Srl e con l'adesione in qualità di partner esterno del Comune di PORTICI

organizza un corso **gratuito** della durata di **800 ore** rivolto **20 allievi** e **4 uditori**

### 1. Finalità dell'intervento formativo e figura professionale

L'intervento è finalizzato a formare la figura professionale di **“Tecnico in ristorazione mobile e alta cucina in catering con produzioni tipiche e della tradizione enogastronomica del territorio”** (specializzazione nazionale IFTS di riferimento Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica (di cui al Decreto Interministeriale 7 febbraio 2013).

### 2. Durata e articolazione del percorso

Il percorso prevede le seguenti azioni: informazione ed accoglienza; accompagnamento e orientamento; attività di formazione e placement, stage. La durata del corso di formazione è di 800 ore, di cui 240 ore d'aula, 240 ore di pratica e 320 ore di stage. Il corso avrà inizio il mese di marzo 2024 e si concluderà entro il mese di dicembre 2024. Gli allievi ammessi al corso, previa domanda scritta, potranno fare richiesta di accreditamento competenze in ingresso e riconoscimento di eventuali crediti, allegando una documentazione che certifichi le competenze e conoscenze acquisite in altri percorsi formativi/universitari. La documentazione presentata dall'allievo verrà presa in esame e verificata da parte di un apposito gruppo di lavoro (CTS) che riconoscerà il credito e strutturerà un percorso personalizzato. Il corso è strutturato in n. 16 unità formative capitalizzabili (UFC) e singolarmente certificabili, ovvero:

N. UFC	Titolo UFC	Durata
1	Accoglienza orientamento iniziale e bilancio delle competenze	20
2	Business English & Advanced Business English	30
3	Gestione aziendale e Organizzazione d'impresa	20
4	Sicurezza e sostenibilità nelle produzioni alimentari, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro	20
5	Soft skill	30
6	Digital Skill	30
7	Sistemi integrati qualità-sicurezza-ambiente	20
8	Start-up ed autoimprenditorialità	30
9	Contesto culturale, storico e naturalistico del territorio	20
10	Turismo, territorio e sviluppo locale	20
11	Filiere delle produzioni eno-gastronomiche tipiche del territorio	30
12	Progettazione, pianificazione, gestione e promozione delle produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica	60
13	Il catering e la ristorazione mobile	60
14	Progettazione e la realizzazione di menù e prodotti con le tipicità enogastronomiche del territorio	60
15	Web Marketing ed e-commerce	30
16	Stage	320
	<b>TOTALI</b>	<b>800</b>

### 3. Destinatari e requisiti di accesso

Il corso prevede la partecipazione di **20 allievi** e **4 uditori**, giovani ed adulti disoccupati ed inoccupati mag-giorenni alla data di scadenza della domanda di partecipazione, residenti in regione Campania.

Per accedere alle selezioni è necessario il possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- diploma di istruzione secondaria superiore;
- diploma professionale di tecnico di cui al decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, art. 20 c.1 lettera c) ;
- ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, art. 2 comma 5.

### 4. Modalità e termini di partecipazione

L'accesso alle selezioni è consentito anche a coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione

secondaria superiore, previo accertamento delle competenze acquisite anche 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.

Il candidato dovrà presentare alla Segreteria dell'Ente capofila la documentazione di seguito indicata:

- domanda di ammissione al corso, redatta sull'apposito modello "Allegato A" del bando;
- fotocopia di un valido documento di riconoscimento e codice fiscale;
- autocertificazione del titolo/i di studio posseduto/i;
- autocertificazione sulla condizione lavorativa;
- curriculum datato e sottoscritto;
- (per i candidati diversamente abili) certificato di invalidità e diagnosi funzionale dell'ASL di appartenenza.

La domanda di ammissione, corredata della suddetta documentazione, dovrà essere presentata a mano al seguente indirizzo: NETCON Srl - Via G. Porzio n. 4 - Centro Direzionale is. G7 - 80143 Napoli o spedita a mezzo PEC all'indirizzo netcon@pec.netconsrl.it.

**Le domande dovranno pervenire entro le ore 16.00 del giorno 25 febbraio 2024.** La modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente (nei giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 16.00) ed è scaricabile dal sito [www.netconsrl.it](http://www.netconsrl.it)

### 5. Modalità di selezione e di ammissione al corso

Le selezioni saranno volte ad accertare in prima istanza la presenza dei requisiti di accesso alle attività formative ed in particolare: residenza, titolo di studio, età, stato di occupazione, disoccupazione o inoccupazione.

I soggetti in possesso dei requisiti saranno ammessi alle successive verifiche che comprenderanno:

- prova scritta (40 test a risposta multipla, di cui il 70% di cultura generale, psico-attitudinali, ed il 30% di conoscenze tecnico-professionali). Sarà attribuito un punteggio pari a 1 punto per ogni risposta esatta e 0 punti per ogni risposta non data o errata, per un punteggio massimo di **40/100**;
- prova orale (colloquio individuale attitudinale e motivazionale con valutazione dei titoli culturali e delle esperienze professionali maturate), per un punteggio massimo di **60/100**.

La selezione dei destinatari avverrà rispettando il principio delle pari opportunità.

Il calendario delle prove di selezione, nonché le modalità di svolgimento delle stesse, saranno pubblicate sul sito [www.netconsrl.it](http://www.netconsrl.it) nei giorni successivi la scadenza del termine per la presentazione delle domande.

### 6. Sede di svolgimento e frequenza

Le attività formative d'aula si svolgeranno presso la sede della Netcon Srl - Via G. Porzio n. 4 - Centro Direzionale is. G7 - 80143 Napoli. **La frequenza al corso è obbligatoria.**

È consentito un numero di ore di assenza, a qualsiasi titolo, pari al 20% del totale delle ore previste. Gli allievi che supereranno tale limite saranno automaticamente esclusi dal corso.

È previsto un rimborso delle spese di viaggio effettivamente sostenute e documentate.

E' prevista una borsa di formazione pari a Euro 500,00 nell'ipotesi di superamento con profitto della verifica finale (esame finale) prevista nel progetto.

### 7. Graduatoria finale

La graduatoria verrà redatta in base alla somma dei punteggi ottenuti nelle prove previste. L'elenco dei candidati ammessi al corso e la data di inizio delle attività, saranno affissi entro 5 giorni dall'avvenuta selezione presso la sede dell'Ente e consultabile sul sito [www.netconsrl.it](http://www.netconsrl.it).

A parità di punteggio costituirà titolo preferenziale l'età anagrafica più bassa.

### 8. Riconoscimento crediti

In esito al percorso formativo saranno accertati in sede di valutazione e riconosciuti, da parte del:

- Dipartimento di Medicina Sperimentale dell'Università della Campania "L. Vanvitelli", n. 8 crediti formativi spendibili entro 2 anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, nei corsi di Laurea in Medicina e Chirurgia – sede Napoli; in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro; in Scienze Infermieristiche e Ostetriche;
- Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, n. 4 crediti formativi spendibili entro 2 anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, nei Corsi di Studio attivi presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali: Corso di Laurea Triennale in Tecnologie delle Produzioni Animali (L- 38); Corso di Laurea Magistrale a ciclo unico in Medicina Veterinaria (LM-42).

### 9. Ammissione agli esami e attestato finale

Saranno ammessi alle valutazioni finali gli allievi che avranno frequentato almeno l'80% delle ore previste.

Al termine del percorso IFTS, verrà rilasciato previo superamento delle prove finali di verifica, un "Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore". Tale specializzazione è referenziata al livello EQF 4. I certificati di specializzazione tecnica superiore di cui al D.P.C.M. 28 gennaio 2008 art. 9 c. 1 lett. a) costituiscono titolo per l'accesso ai pubblici concorsi (art.5 c.7 del citato DPCM).

**Napoli, 24 gennaio 2024**

Il Legale rappresentante di Netcon Srl  
- Francesco Pelella -