

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 ESO 4.6 – Linea di Azione 2.f.11 – Capofila ATS Dolce&Salato Srl – Cod. Uff. 27 – CUP B14D23001830009

Bando di selezione

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

“Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica – HEALTH CHEF”

L'Ente di Formazione Dolce & Salato Srl, in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS “Partenariato Saperi in Forma”: I.S.I.S.S. Padre Salvatore Lener, Dipartimento di Medicina Molecolare e Biotecnologie Mediche Università di Napoli Federico II, Dipartimento di Farmacia Università di Napoli Federico II, L.C.A. SRL,

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

1. Finalità dell'intervento formativo e figura professionale

L'intervento è finalizzato a formare la figura professionale di Tecnico Superiore in Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica – HEALTH CHEF (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 – Biologia, biochimica e scienza incontrano pratiche e tecniche di cucina di cui al DI 7/02/2013), una figura capace di interpretare la qualità di un prodotto, che si preoccupa di cercare materie prime di alta qualità e trasformarle nel miglior modo possibile, evitando con consapevolezza impatti che possano modificare questa condizione dei cibi campani che sono funzionali, nutraceutici e nutrienti.

L'Health Chef sa coniugare l'arte culinaria ai principi nutrizionali e funzionali degli ingredienti trattati, conosce i principi di immunonutrizione della materia prima che utilizza, le regole di conservazione e quelle di cottura, la combinazione con altri ingredienti per la realizzazione di una ricetta equilibrata e nutriente.

2. Durata e articolazione del percorso

Il percorso prevede le seguenti azioni: informazione e accoglienza; accompagnamento e orientamento; attività di formazione e placement; stage.

La durata del corso di formazione è di 800 ore, di cui 400 ore d'aula, 400 ore di stage.

Il corso avrà inizio nel mese di marzo 2024 e si concluderà entro il mese di ottobre 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. 19 unità formative capitalizzabili (UFC)/Moduli e singolarmente certificabili, ovvero:

Titolo del modulo	Durata in ore
Accoglienza e Orientamento in ingresso	12
ENGLISH FOR CHEFS and Cooking Terminology	24
Booster foods	4
La cultura alimentare campana	6
Principi di dietistica / Diete e adattamenti fisiologici	6
La cultura alimentare campana: Alimenti campani e loro tipicità	5
Etica in cucina	6
Scienze e tecnologie alimentari	6
Principi di nutrizione umana	16
Trasformazione delle proprietà degli alimenti in cucina	18
Scienze dell'alimentazione ed allergie alimentari	30
Igiene e Sicurezza Alimentare e Ambientale	20
Chimica e biochimica degli alimenti	43
Ideazione e sviluppo delle ricette	40
Progettazione e realizzazione di un menù ad alto valore salustico	44
Elaborazione e presentazione di piatti tipici semplici e complessi	62
Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori	8
Trasformazione, valorizzazione e presentazione dei prodotti tipici	42
HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point	8

3. Destinatari e requisiti di accesso

Il corso prevede la partecipazione di **20 allievi** effettivi e **4 uditori**, giovani e adulti occupati, disoccupati ed inoccupati maggiorenni alla data di scadenza della domanda di partecipazione, residenti nella 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.

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.

4. Modalità e termini di partecipazione

Il candidato dovrà presentare alla Segreteria dell'Ente 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/i 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 o spedita a mezzo PEC al seguente indirizzo: dolcesalato@open.legalmail.it. Le domande dovranno pervenire entro le ore 18.30 del giorno 23 febbraio 2024. La modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente (dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 18.00) ed è scaricabile dal sito www.dolcesalatoscuola.com.

5. Modalità di selezione e di ammissione al corso

Le selezioni saranno volte ad accertare in prima istanza la presenza dei seguenti requisiti di accesso alle attività formative ed in particolare: residenza, titolo di studio, 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 e psico-attitudinale 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 sarà pubblicato sul sito www.dolcesalatoscuola.com nei giorni successivi alla scadenza del termine per la presentazione delle domande.

6. Sede di svolgimento e frequenza

Le attività formative d'aula si svolgeranno presso La Dolce & Salato Srl, sita in Via R.Viviani,snc- Maddaloni (CE). 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 esclusi dal corso.

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

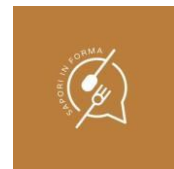
7. Graduatoria finale

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.dolcesalatoscuola.com.

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 dell'Università di Napoli Federico II, n. 2.5 crediti formativi spendibili entro 5 anni dal



conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, per il Corso di Laurea afferente al Dipartimento di Medicina Molecolare e Biotecnologie Mediche “Corso Laurea Scienze Nutraceutiche”.

In esito al percorso formativo saranno accertati in sede di valutazione e riconosciuti, da parte dell'Università di Napoli Federico II, n. 8 crediti formativi spendibili entro 5 anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, per il Corso di Laurea afferente al Dipartimento Farmacia “Corso Laurea Scienze Nutraceutiche”.

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 di ciascun 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).

Luogo, data

Dolce&Salato Srl
Il Rappresentante Legale