

ITS per le Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali – Turismo – Marche
autorizzato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e dalla Regione Marche in
attuazione del DPCM 25 gennaio 2008

SI RIAPRE IL BANDO PER L'AMMISSIONE AL CORSO DI:

“ESPERTO IN GESTIONE AZIENDALE NEL SETTORE FOOD”

**(Rif. *TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DI
STRUTTURE TURISTICO-RICETTIVE*)**

AA.SS. 2020-2022

Area Tecnologica:

Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali - Turismo

Ambito:

Turismo e attività culturali

Art. 1 Obiettivo Formativo

Il percorso formativo dell'ESPERTO IN GESTIONE AZIENDALE NEL SETTORE FOOD, ha come obiettivo quello di formare professionisti del settore che affiancano quegli imprenditori che gestiscono (in proprietà o in affitto d'azienda o in gestione diretta) diverse tipologie di attività di somministrazione alimenti e bevande (es. ristorazione commerciale, ristorazione collettiva, ristorazione veloce, centri preparazione pasti, catering, banqueting, street food, ecc.).

In particolare attraverso la trattazione di argomenti quali le diverse tipologie di ristorazione, l'organizzazione e la gestione dei servizi ristorativi, la legislazione di settore, l'igiene degli alimenti, la gestione economica/patrimoniale/finanziaria, l'approvvigionamento di beni e servizi, la gestione

dei fornitori, la trasformazione dei prodotti nel Food&Beverage, l'enogastronomia, le tecniche di vendita, il marketing, l'e-commerce, ecc., gli allievi acquisiranno le **capacità manageriali indispensabili per gestire con successo e profitto** (in affiancamento o in autonomia) **un'azienda di ristorazione moderna in cui il processo di erogazione del prodotto/servizio attraversa fasi, ruoli e modalità logistiche che non possono essere lasciate all'improvvisazione, ma vanno efficacemente strutturate e coordinate in modo continuativo.**

Al termine del percorso gli allievi, attraverso l'acquisizione di adeguate competenze per l'analisi ed il controllo dei processi produttivi, sapranno gestire le diverse fasi del processo produttivo e amministrativo, utilizzando tecnologie e strumenti gestionali appropriati (anche attraverso l'elaborazione di dati afferenti a vendita, customer care e customer satisfaction).

Nello svolgimento del ruolo di manager/imprenditori, saranno in grado di:

- gestire il prodotto, dall'approvvigionamento allo stoccaggio alla trasformazione alla vendita, integrando risorse, strumenti e processi in un'ottica di qualità aziendale;
- organizzare e gestire il personale sia interno che esterno (dalla selezione e formazione alle turnazioni) e gestire e coordinare le attività dei diversi reparti aziendali;
- contribuire alla gestione degli aspetti economici, finanziari e patrimoniali dell'impresa (dal controllo degli acquisti al costo delle strutture/attrezzature all'analisi periodica dei risultati di vendita al controllo di gestione);
- implementare azioni di marketing ed utilizzare le tecnologie digitali per la promozione e la vendita on-line.

Art. 2 Struttura e caratteristiche del percorso biennale

Il percorso didattico biennale è così strutturato:

900 ore di aula/laboratorio

900 ore di stage in azienda nel biennio (in Italia o all'estero)

100 ore di lingua inglese

3 viaggi studio (in Italia e all'estero)

Il programma didattico di dettaglio è consultabile sul sito Internet www.itsturismomarche.it.

Le lezioni saranno svolte da imprenditori, professionisti, esperti di settore e da docenti universitari; almeno **il 70% dei docenti sarà di provenienza dal mondo del lavoro e delle professioni**

E' obbligatoria la frequenza per almeno l'80% delle ore complessive del corso.

Le lezioni avranno un taglio altamente pratico e ci saranno lezioni dedicate ad educational tour in azienda e a incontri con imprenditori.

La partecipazione è gratuita in quanto il percorso è finanziato interamente con risorse ministeriali e regionali (attraverso il Fondo Sociale Europeo) e con il contributo degli Enti Partner pubblici e privati aderenti alla Fondazione.

Art. 3 Misure di accompagnamento al percorso didattico

LINGUA INGLESE: oltre alle 1800 ore del corso verranno attivate n.100 ore di formazione per lo studio della lingua inglese, propedeutiche all'acquisizione della certificazione B2.

VIAGGI STUDIO: durante il percorso formativo gli allievi avranno l'opportunità di partecipare a tre delle principali fiere di settore, due delle quali all'estero.

(l'attivazione è vincolata all'evolversi della situazione relativa all'emergenza covid-19)

Art. 4 Misure di accompagnamento a sostegno dell'occupazione

ITS Turismo Marche dispone di convenzioni con importanti agenzie di recruiting nazionali ed internazionali con le quali gli allievi avranno la possibilità di creare contatti durante il corso, supportati dall'ufficio placement della Fondazione che seguirà gli allievi dall'avvio del corso fino all'inserimento lavorativo.

Per gli allievi che mostreranno particolare creatività e attitudine al lavoro autonomo, saranno attivate specifiche misure di accompagnamento individuali a sostegno della creazione di impresa.

Art. 5 Destinatari e requisiti d'accesso

Il corso è rivolto ad un minimo di 25 e massimo di 30 candidati, giovani e adulti, disoccupati/inoccupati/occupati che alla data di scadenza di presentazione della domanda di partecipazione, siano in possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- a) Diploma di istruzione secondaria superiore;
- b) Diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale integrato da un corso annuale di istruzione e formazione tecnica superiore.

Art. 6 Certificazione crediti in ingresso

I candidati selezionati possono richiedere la certificazione dei crediti in ingresso, presentando formale richiesta alla Fondazione che verrà poi presa in esame dal Comitato Tecnico Scientifico. Tutti i moduli formativi, compreso lo stage, sono certificabili, previo la presentazione della documentazione richiesta o il superamento di test di ingresso ove previsti. **Il candidato potrà quindi non frequentare le ore certificate in ingresso che non saranno considerate assenze.**

Art. 7 Periodo di svolgimento e sedi didattiche

Il periodo di svolgimento è previsto da ottobre 2020 a luglio 2022, con impegno settimanale dal lunedì al venerdì.

Il corso verrà attivato nella sede di Senigallia (AN)

L'attivazione del corso è vincolata al raggiungimento del numero minimo di 25 iscritti idonei per corso.

Art. 8 Azioni di sostegno per studenti fuori sede

Per gli studenti fuori sede ITS Turismo Marche, offre le seguenti soluzioni:

- contatti con agenzie del territorio per affitti agevolati per tutta la durata delle lezioni in aula;**
- lezioni didattiche programmate con orari idonei anche per coloro che si sposteranno in treno/bus;**
- agevolazioni con banche e istituti di credito per ottenere finanziamenti senza dover presentare alcuna garanzia, se non quella di certificare la presenza al corso**

La Fondazione dispone di uno sportello informativo di orientamento al quale possono rivolgersi gli utenti interessati per ricevere soluzioni personalizzate per i punti di cui sopra. È possibile accedere all'area orientamento dalla home page del sito www.itsturismomarche.it.

Art. 9 Certificazione finale

Al termine del percorso biennale, previo superamento dell'esame finale, verrà conseguito il "Diploma di Tecnico Superiore" (V° livello EQF), che permette l'accesso ai concorsi pubblici.

Art. 10 Modalità di iscrizione

Per la partecipazione al corso è necessario predisporre:

- domanda di iscrizione debitamente compilata e firmata;
- curriculum vitae in formato europeo, contenente l'autorizzazione al trattamento dei dati personali, debitamente compilato e firmato;
- copia di un documento di identità in corso di validità

Tutta la documentazione sopra elencata potrà essere consegnata a mano in busta chiusa presso gli sportelli informativi elencati all'Art. 12 "Per Informazioni" **entro e non oltre il giorno 12.10.2020**, al momento della consegna dei documenti verrà rilasciata all'utente una ricevuta con la data di consegna, oppure potrà essere inviata via pec all'indirizzo itsturismomarche@pec.it o tramite Raccomandata A/R alla segreteria organizzativa della Fondazione ITS per le Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali – Turismo – Marche, Strada delle Marchen.58, 61122 Pesaro (PU), **entro e non oltre il giorno 12.10.2020**, per la raccomandata farà fede il timbro postale di partenza.

Il bando e i modelli della “Domanda di iscrizione” e del “CV formato europeo” sono scaricabili dal sito: www.itsturismomarche.it.

Art. 11 Selezioni

L’ammissione al corso avverrà dopo le prove di selezione che consistono nella somministrazione delle seguenti prove:

- Test a risposta multipla sugli argomenti del corso/cultura generale/attitudinale;
- Test a risposta multipla per rilevare le competenze informatiche di base;
- Test a risposta multipla per verificare il livello delle competenze di lingua inglese (livello B1).

Inoltre verrà svolto un colloquio individuale orale motivazionale, attitudinale e tecnico per consentire la valutazione di conoscenze, capacità relazionale e decisionali, competenze di tipo interdisciplinare necessarie per una proficua partecipazione al percorso formativo.

I parametri di valutazione delle selezioni saranno quelli previsti dalla DGR 19 del 20/01/2020:

- Titoli di studio, requisiti professionali (0-15 punti);
- Prove scritte (0-35 punti);
- Colloquio orale (0-50 punti)

Le selezioni si svolgeranno il giorno 13 ottobre 2020 ore 10.00 presso la sede di ITS Turismo Marche Via D. Corvi, 19, 60019 Senigallia (AN).

Tutti i candidati dovranno presentarsi muniti di valido documento di riconoscimento nell’orario e sede indicati.

Coloro che non si presentano all’avvio delle selezioni nel luogo, data e orario sopra indicati saranno automaticamente esclusi.

Art. 12 Per informazioni

Nel mese di settembre 2020 verranno organizzati i seguenti open day tramite la piattaforma zoom, ai quali si potrà accedere senza registrazione, ma solo cliccando al link:

<https://us04web.zoom.us/j/5398065307>

- **Martedì 22 settembre 2020 ore 10.00;**
- **Mercoledì 30 settembre 2020 ore 10.00;**
- **Mercoledì 07 ottobre 2020 ore 10.00**

Per la partecipazione agli open day è gradita conferma di partecipazione alla mail orientamento@itsturismomarche.it o ai numeri 347/7602914 – 0721/371195

A seguire i recapiti degli sportelli informativi ai quali rivolgersi per reperire la modulistica per l'iscrizione e consegnare la raccomandata a mano, come previsto dall'Art. 10 "Modalità di iscrizione". Se si preferisce un orario diverso da quelli indicati, contattare lo sportello informativo di riferimento per prendere un appuntamento personalizzato in altro orario:

- Formaconf-Confcommercio, Strada delle Marche n. 58 Pesaro (PU)
Referenti Santi Lorena/Rivelli Irene tel. 0721/371195
Dal lunedì al venerdì con orario 08.30-13.00/15.00-18.00
- La casa della divisa, Via D. Corvi n. 19 Senigallia AN (AN)
Referente Esposto Marco tel. 071/7930853
Dal lunedì al venerdì con orario 09.00-12.30/16.00-19.00
- Cisl Macerata, Via Ghino Valenti n. 27 Macerata(MC)
Referente Carassai Marta tel. 0733/407511
Dal lunedì al venerdì con orario 09.00-13.00
- Confcommercio, Via Leonardo Bianchi n.36 San Benedetto del Tronto (AP)
Referente Angellotti Maria tel. 0735/780823
Dal lunedì al giovedì con orario 09.00-13.00/15.00-18.00
Il venerdì nell'orario 09.00-13.00

Per informazioni scrivere a: orientamento@itsturismomarche.it – info@itsturismomarche.it
oppure chiamare la segreteria organizzativa ai seguenti numeri:

347/7602914

0721/371195

dal lunedì al venerdì con orario 9.00-13.00/15.00-18.00

La Fondazione ITS Turismo Marche offre anche un servizio di orientamento a distanza, e contattando i recapiti sopra riportati sarà possibile prenotare un servizio di orientamento individualizzato. Per i dettagli consulta il sito www.itsturismomarche.it

Art. 13 Trattamento dei dati personali

L'informativa sul trattamento dei dati personali è consultabile al sito www.itsturismomarche.it, nella sezione dedicata alla preadesione.

La Fondazione

"ITS per le Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali – Turismo – Marche"

Fano, 17.09.2020