

FONDAZIONE ITS TURISMO

Istituto Tecnico Superiore per le Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali - Turismo
autorizzata dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e dalla Regione Lazio in attuazione del DPCM 25 gennaio 2008

Fondazione costituita da: Città Metropolitana di Roma Capitale, I.I.S.S. "Domizia Lucilla", Sapienza Università di Roma, I.I.S.S. "Teresa Confalonieri", CIOFS FP Lazio, Società Geografica Italiana Onlus, Federalberghi Roma, Confindustria, Assotravel

Bando per la selezione degli allievi del corso:

“Tecnico Superiore per la gestione di strutture turistico – ricettive”
declinazione

**“TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICHE NELLA
RISTORAZIONE E L'ENOGASTRONOMIA” (Food & Beverage)**
(1° biennio 2018/2019)

Art. 1

Oggetto del bando

Il presente bando è emanato dalla Fondazione ITS Turismo, Istituto Tecnico Superiore per le Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali – Turismo, e disciplina la selezione degli allievi del corso:

1. Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico–ricettive declinazione **“Tecnico superiore per la gestione delle aziende turistiche nella ristorazione e l'enogastronomia” (Food & beverage).**

Gli esperti che compongono l'ITS, hanno elaborato dei programmi di studio che, fermo il rispetto delle indicazioni Ministeriali, sono in ogni caso corrispondenti alle esigenze espresse dalle imprese dei settori. Il corso sarà focalizzato sulla formazione di esperti nella gestione delle aziende turistiche nella ristorazione e l'enogastronomia.

Art. 2

Descrizione delle figure professionali

- a) Il Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico–ricettive è una “nuova” figura professionale a cavallo tra il turismo e l'enogastronomia in grado di promuovere il territorio esaltandone mediante le tecnologie innovative la ricaduta esperienziale, principale caratteristica del turismo contemporaneo. Il profilo, inoltre, è in grado di costruire e offrire servizi innovativi rivolti alle aziende alberghiere e della ristorazione sotto il profilo enogastronomico, legato alla valorizzazione delle aziende locali. Lo scopo del corso è quello di formare un professionista in grado di coniugare le competenze professionali specifiche del turismo con quelle tecnologiche innovative legate alla ristorazione e all'enogastronomia (industria 4.0).

Tale profilo, al termine del percorso formativo, saranno dotati di una professionalità adeguata a gestire le innovazioni e ad aggiornare di volta in volta le competenze professionali acquisite per rispondere alle trasformazioni e ai rapidi mutamenti del mercato del lavoro in una dimensione locale e globale.

Art. 3

Destinatari e requisiti di Iscrizione

Giovani e adulti in possesso del diploma di scuola secondaria superiore o titolo equipollente acquisito in un Paese membro della Unione Europea, interessati all'acquisizione di conoscenze ed abilità nell'utilizzo delle tecnologie innovative della multimedialità e comunicazione nel turismo e nella gestione delle aziende turistiche nella ristorazione e l'enogastronomia.

Art. 4

Domande e termini di presentazione

Le domande di ammissione alla fase di selezione devono essere redatte in carta semplice e sottoscritte dagli interessati, utilizzando il Modello A allegato al presente bando, disponibile sul sito della Fondazione www.itsturismoroma.it.

La domanda deve essere corredata dai seguenti documenti:

- o fotocopia di un documento di riconoscimento valido, sottoscritta con firma autografa;
- o fotocopia del diploma o del certificato sostitutivo, attestanti il superamento dell'Esame di Stato,

- sottoscritte con firma autografa;
- o fotocopia del codice fiscale, sottoscritta con firma autografa;
 - o curriculum vitae redatto secondo il formato europeo, completo di autorizzazione al trattamento dei dati personali, datato e sottoscritto con firma autografa;
 - o fotocopia di eventuali attestazioni/certificazioni di altri corsi coerenti con il profilo professionale, attività di stage e/o tirocini nel settore, corsi di lingue, informatica, ed ogni altra documentazione che si ritiene utile per la valutazione dei titoli, sottoscritta con firma autografa.

Nel caso in cui il candidato si volesse avvalere di quanto disciplinato dal D.P.R. 28 dicembre 2000, n° 445 è invitato a fornire tutti gli elementi necessari per l'attribuzione dei punti previsti nella sezione "titoli ed esperienze" in conformità di quanto riportato nella Tabella B – attribuzione dei punteggi.

La domanda e gli allegati possono essere inoltrati:

- via mail in formato PDF all'indirizzo di posta elettronica: its.turismo.roma@gmail.com;
- per posta raccomandata con avviso di ricevimento, al seguente indirizzo: **Fondazione ITS per le Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali – Turismo** – via Emanuele Filiberto 98/C – 00185 Roma;
- A mano al seguente indirizzo: **Fondazione ITS per le Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali – Turismo** – via Emanuele Filiberto 98/C – Roma, dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.30;

Per informazioni telefonare alla segreteria della Fondazione:
fisso 0645569714 – 0670496138 – cellulare 3927595469.

Sulla busta, oltre ai dati del mittente, dovrà essere riportata la seguente dicitura: Richiesta di ammissione alla selezione del bando ITS Turismo Roma 2018.

La domanda di ammissione, controfirmata e corredata dei documenti richiesti, dovrà pervenire, pena l'esclusione, entro le ore 13.30 del giorno 12 dicembre 2018 all'ufficio del protocollo della Fondazione.

Farà fede la data e l'ora di ricezione dell'ufficio protocollo e non la data del timbro postale o l'orario di invio della posta elettronica alla quale è allegata la domanda e gli allegati in formato PDF.

Non verranno prese in considerazione domande, documenti, titoli e pubblicazioni (spediti e/o consegnati a mano) che perverranno all'ufficio protocollo oltre il termine stabilito per la presentazione delle domande, così come indicato nel precedente comma, salvo diversa comunicazione della Fondazione pubblicata nel sito www.itsturismoroma.it.

La Fondazione declina ogni responsabilità riguardo l'impossibilità di comunicare con i candidati in caso di:

- o inesattezze o obsolescenze dei recapiti indicati nella domanda,
- o eventuali disguidi postali o telegrafici,
- o eventi/cause comunque imputabili a terzi,
- o caso fortuito o di forza maggiore.

Art. 5

Selezione delle domande

La procedura di selezione delle domande sarà espletata, a suo insindacabile giudizio, da una Commissione composta da esperti delle tematiche indicate nel bando e da psicologi, nominata dal Comitato Tecnico Scientifico della Fondazione.

Nella selezione la Commissione può attribuire, a ciascun candidato, un massimo di 100 punti così ripartiti:

- o titoli ed esperienze: massimo 30 punti,
- o prova scritta: massimo 40 punti,
- o colloquio: massimo 30 punti.

Per i titoli e le esperienze la Commissione provvede alla valutazione del curriculum e dei documenti presentati dai candidati. L'elenco dei titoli e delle esperienze riportate nella Tabella B allegata, costituiscono titoli valutabili.

La prova scritta di selezione consisterà in domande a risposta aperta e/o chiusa, volte ad attestare conoscenze relative alle seguenti aree disciplinari: logica comprensione del testo, matematica, lingua inglese, informatica di base.

Per le prove di selezione si farà riferimento alle competenze acquisite al termine dei percorsi formativi delle scuole secondarie di secondo grado.

Il colloquio accerterà le motivazioni e le attitudini tecnico-professionali dei candidati.

Il dettaglio ed i criteri di valutazione sono riportati nella Tabella B: attribuzione di punteggi.

Le prove di selezione inizieranno, salvo diversa comunicazione, il giorno 13 dicembre 2018 alle ore 15.00 nella sede della Fondazione di via Emanuele Filiberto 98/C 00185 Roma

Le selezioni si svolgeranno presso la sede della Fondazione di via Emanuele Filiberto 98/C – 00185 Roma.

I candidati sono tenuti a presentarsi muniti di documento di riconoscimento in corso di validità.

La selezione determinerà una graduatoria di merito e l'ammissione al corso dei primi 6 candidati.

Qualora ci fossero delle rinunce si procederà per scorrimento nella graduatoria.

A parità di punteggio sarà data preferenza ai candidati di età minore.

Art. 6

Organizzazione e contenuti del corso

L'organizzazione del corso sarà effettuata secondo gli standard indicati dal MIUR e dalla Regione Lazio.

La durata complessiva dei corsi è di due anni, corrispondenti a 1800 ore di cui:

- 1000 ore di attività didattiche laboratoriali
- 800 di ore stage presso enti o imprese pubbliche o private

I moduli formativi previsti per il corso **Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive** riguarderanno le seguenti materie:

Primo anno

Competenze di Base e trasversali

	ore
1 Inglese I	88
2 Informatica	42
3 Orientamento al lavoro	10
4 Tecniche di comunicazione e soft skills	20
5 Geografia del turismo	22
6 Antropologia del gusto	20
7 Statistica per la customer satisfaction	20
8 Tax & Law (diritto commerciale per procurement + IVA e ACCISE)	20
9 Tecniche di approvvigionamento e gestione del magazzino	30
10 Legislazione del lavoro	18
Totale competenze di base I anno	290

Competenze specifiche di settore

	ore
11 Merceologia e tecniche di trasformazione alimentare	30
12 Nutrizione e dietetica alimentare	20
13 Geografie delle eccellenze eno-gastronomiche	20
14 Normative per la qualità agro-alimentare	20
15 Contabilità, budgeting, analisi dei costi nella ristorazione	40
16 Food & Beverage management: Organizzazione e gestione dei servizi ristorativi	40
17 Marketing e web marketing del turismo e della ristorazione	40
Totale Competenze specifiche di settore	210

Totale ore Primo anno

500

Secondo anno

	ore
Competenze di Base e trasversali	
1 Inglese II	88
2 Orientamento allo stage e ai colloqui di lavoro	20
3 Sicurezza, igiene e qualità nel settore ristorativo (HACCP)	20
Totale competenze di base II anno	128
Competenze specifiche di settore	ore
4 Tecniche di assaggio per le tipicità eno-gastronomiche	20
5 Multimedia e nuove tecnologie per la ristorazione	20
6 Tecniche di vendita off line e on line	24
7 Tecniche di approvvigionamento e gestione del magazzino II (SW gestionali)	20
8 Tecniche di gestione del reparto sala	20
9 Tecniche di gestione del reparto bar e breakfast	20
10 Tecniche di gestione Catering e Wedding Catering	20
11 Percorsi e cammini del Lazio e laboratorio di georeferenziazione	32
12 Stili alimentari, personalizzazione dei prodotti e codici culturali	16
13 L'etichetta del vino: dal design alla tutela dei consumatori	20
14 I processi biologici della vinificazione e della conservazione del bianco e del rosso	16
15 La viticoltura: dalla vite all'uva	16
Laboratori di impresa	
16 Laboratorio di impresa: l'innovazione nella ristorazione alberghiera	16
17 Laboratorio di impresa: ristorazione e autoimprenditorialità	16
18 Laboratorio di impresa: organizzazione del lavoro e Team Building nella ristorazione e nell'ospitalità	16
Laboratori Food	
19 Laboratorio "comunicare il gusto" e il Menù esperienziale	16
20 Laboratorio creativo: organizzare un evento con il food della filiera locale	16
21 Laboratorio creativo: la banchettistica e il mondo del wedding	16
Laboratori Beverage	
22 Laboratorio "comunicare il gusto" nel beverage	16
23 Laboratorio del vino e la degustazione per la commercializzazione	16
Totale Competenze specifiche di settore	372
Totale ore Secondo anno	500

Al termine della fase didattica di ogni modulo è prevista una prova di verifica dell'apprendimento delle varie materie trattate.

Al termine della fase di stage è prevista la consegna da parte del candidato di un project work sull'esperienza lavorativa svolta. Tale progetto farà parte integrante dell'esame finale.

La strategia di formazione dei corsi prevede di norma una frequenza obbligatoria di 5 ore giornaliere per 5 giorni alla settimana.

Le lezioni si terranno nelle ore antimeridiane e post-meridiane. Lo stage e le visite aziendali si svolgeranno secondo gli orari aziendali.

Le attività formative si svolgeranno prevalentemente presso la sede della Fondazione di via Emanuele Filiberto 98/C – 00185 Roma e c/o le altre sedi dei membri della Fondazione ritenute funzionali all'acquisizione di competenze da parte degli studenti.

Gli allievi selezionati dovranno frequentare Unità Formative di riallineamento secondo le risultanze della fase di selezione. Per il corso **Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico – ricettive** l'inizio delle attività formative è previsto, salvo diversa comunicazione, per il giorno **18 dicembre 2018**.



ASSESSORATO ALLA FORMAZIONE, RICERCA,
SCUOLA, UNIVERSITÀ



I corsi prevedono la frequenza obbligatoria.

N.B. Il corso non verrà attivato se non si raggiunge il numero di 25 studenti.

Art. 7

Quota d'iscrizione

La quota di iscrizione annuale è fissata per la cifra di 400,00 € rateizzabili.

Art. 8

Certificazione finale e rilascio del titolo

È previsto l'accertamento delle competenze raggiunte al termine di ogni Unità Formativa Capitalizzabile. Saranno ammessi all'esame finale coloro che avranno frequentato almeno l'80% del percorso formativo. A coloro i quali supereranno l'esame finale **sarà rilasciato dal MIUR il diploma di Tecnico Superiore** che corrisponde al V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF) corredato da un supplemento predisposto secondo il modello EUROPASS.

Il diploma di tecnico superiore costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'art. 5 comma 7 del DPCM 25 gennaio 2008.

E' previsto il riconoscimento di crediti formativi universitari in conformità a quanto disciplinato dal decreto attuativo di cui all'articolo 14, comma 3, della legge 30 dicembre 2010, n. 240.

Art.9

Trattamento dei dati personali

Il trattamento dei dati personali è disciplinato dal decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 29 luglio 2003, Serie generale n. 174, Supplemento ordinario n. 123/L.

I dati personali trasmessi dai candidati con le domande di partecipazione alla selezione, sono trattati esclusivamente per le finalità di gestione del presente bando e delle altre attività della fondazione.

Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione dalla selezione. L'interessato gode dei diritti di cui alla citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, nonché alcuni diritti complementari tra cui il diritto di far rettificare, aggiornare, completare o cancellare i dati erronei, incompleti o raccolti in termini non conformi alla legge.

Art. 10

Pubblicità ed entrata in vigore

Il presente bando verrà pubblicato nel sito della Fondazione www.itsturismoroma.it.

Esso entra in vigore il giorno stesso della pubblicazione.

Firmato il Presidente Della Fondazione

Franco Salvatori

(copia originale depositata presso la segreteria della Fondazione)