









BANDO

per l'ammissione al corso di

Tecnico Superiore

per la gestione di strutture turistico-ricettive (5.1.2.)

[Esperto di Food & Beverage Management]



BIENNIO 2021-2023

Fondazione I.T.S. Elaia Calabria

Sede operativa e didattica principale:

Z.I. Località aeroporto 89900 - Vibo Valentia (VV) - Calabria

Segreteria Didattica I.T.S.:

Tel. 0963 263809 segreteria@itselaiacalabria.org









Art.1 - ISTITUZIONE DEL CORSO

La Fondazione Istituto Tecnico Superiore per il Turismo "Elaia Calabria", seleziona **n.20 partecipanti**, giovani e adulti, anche occupati, per un percorso biennale post-diploma di complessive 1.800 ore che prevede il conseguimento del Diploma statale di Tecnico Superiore al V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF), ai sensi del DPCM 25.01.2008, capo II.

Le attività della Fondazione afferiscono all'area n. 5 Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali – Turismo. La figura professionale nazionale di riferimento è quella di "Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive" (5.1.2.) – **Esperto di Food & Beverage Management.** Qualora giudicati idonei e ammissibili al corso dalla Commissione, la Fondazione si riserva la facoltà di ammettere -COME UDITORI- fino ad un massimo di quattro candidati in più rispetto ai 20 posti disponibili.

E' prevista la possibilità di partecipare al corso per la Formazione in ALTO APPRENDISTATO secondo le modalità di cui al decreto del Ministero del lavoro e delle politiche sociali del 12 ottobre 2015. In questo caso i candidati dovranno essere contrattualizzati da imprese sottoscrittrici di specifico protocollo con la Fondazione per il conseguimento del titolo di "Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive"

Art. 2 - FIGURA PROFESSIONALE E COMPETENZE

Il profilo professionale di *Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive*, è quello di **esperto di Food & Beverage Management**, ovvero di esperto in pianificazione e marketing, che affianca il management nella gestione del F&B Departement con compiti di responsabilità. Questo esperto sviluppa conoscenze specialistiche che lo pongano in grado di saper valorizzare e comunicare il settore F&B, tenendo conto delle nuove abitudini di consumo dei differenti target di clientela e delle nuove tendenze del mercato.

Questo esperto conosce il modello di offerta più adeguato all'azienda in cui opera; conosce il territorio e i sui prodotti enogastronomici; ha relazioni con i fornitori; conosce i principali canali di vendita e gli strumenti più adeguati di comunicazione del prodotto F&B; sa supervisionare la proposta del menù a tavola e confrontarsi a riguardo con lo chef. Supporta con innovazioni tecnologiche e conoscenze linguistiche specialistiche, le attività per personalizzare in maniera efficace l'esperienza e l'offerta turistica di tipo enogastronomico. E' un esperto in narrazione della cultura legata alla tradizione, nella comunicazione del gusto e del benessere, con competenze specialistiche per una innovativa gestione e valorizzazione del territorio a fini turistico-ricettivi. È inoltre in grado di realizzare pacchetti turistici per il turismo enogastronomico all'interno della struttura ricettiva. Ha specifiche competenze nei più avanzati modelli di **Food & Beverage Management** e nell'utilizzo strategico delle Tecnologie informatiche e della comunicazione, in un'ottica di ottimizzazione dei servizi ristorativi, di banqueting ed eventi e di catering. Oltre alle competenze specialistiche e digitali, la figura sviluppa competenze complementari altamente qualificate in relazione alle soft skills, quali la capacità di risolvere problemi, di sapersi relazionare









correttamente con le diverse tipologie di clientela rispettando le diverse tradizioni e culture, di sapere applicare un'etichetta di ospitalità a tavola di alto livello.

Art.3 - DURATA DEL CORSO E SUA ARTICOLAZIONE

La durata del Corso è di due annualità (da ottobre 2021 a luglio 2023 con conclusione prima annualità a settembre 2022 e avvio seconda annualità a ottobre 2022). Sono previste 1.800 ore di attività formativa, con un impegno settimanale di 30/40 ore e giornaliero di 5/8 ore. Il percorso prevede l'acquisizione di 120 Crediti Formativi (CF). Il CTS può attribuirne parte di essi come riconoscimento di attività formative, conoscenze ed abilità debitamente certificate. A titolo solo esemplificativo: *le certificazioni linguistiche; le certificazioni informatiche, le esperienze in azienda e altre attestazioni di qualifica* possono essere riconosciute, in termini di CF, dal CTS e consentono l'esonero dal sostenimento di attività formative previste dalla programmazione didattica dell'ITS che così si considerano assolte. Il Piano Formativo è articolato in Unità di competenze che afferiscono ad Unità di Apprendimento, erogate attraverso approcci teorici (aula e DaD) ed operativi (laboratorio, project work, visite guidate, stage/lavoro), così articolate:

UNITA' di APPRENDIMENTO		Α	ula	Azienda	\territorio
Area	Ore	Teoria	Lab.	Altro	Stage
Orientamento - Placement	30		30		_
Competenze trasversali	228	138	90		
Competenze Specialistiche	320	162	98	60	
Competenze Innovative	285	200	85		
PW, Seminari, Visite e Stage	937			137	800
TOTA	LE 1.800				

Nello specifico si tratta delle seguenti UF

n.	TITOLO	Annualità
1	Orientamento, Accompagnamento e Placement	l e II
2	Sicurezza, Pronto Soccorso e HACCP nel turismo <i>con certificazione</i>	I
3	Inglese per certificazione B2	l e II
4	Il mondo del food: prodotti, mercati e trend	I
5	F&B management	I
6	Restaurant management software	I
7	Contabilità, budgeting e food costing	l e II
8	Attività con lab. Spa & welness	II
9	Attività con lab. analisi sensoriale vini, liquori, formaggi e salumi	l e II
10	Attività con lab. eventi e prodotti del territorio	II
11	Social Media Manager <i>con certificazione</i>	I
12	ICT per l'uso dei principali PMS e dei CRM	II
13	ICT e strategia di prodotto per il turismo	II
14	ICT per F&B in Hotel e Job safety and hygiene	II
15	ICT per Events & Banqueting	II









BLICA ITALIANA	REGIONE CALABRIA

16	Metodologie e strumenti per la gestione della qualità: F&B	
17	Lab. speciali interessi turistici: itinerari enogastronomici	II
18	Organizzazione lavoro, HR	II
19	Laboratorio Fare Impresa: F&B, autoimprenditorialità	II
20	Team building, mindfulness e intelligenza emotiva	l e ll
21	PW, seminari, visite e viaggi studio	l e II
22	Stage e tirocini in azienda	l e II

Convenzionalmente, in base alla metodologia ECTS (Sistema europeo per l'accumulazione e il trasferimento dei crediti), 60 crediti rappresentano l'equivalente di una annualità di percorso e ad ogni credito formativo corrispondono 25 ore di aula e/o laboratorio e\o seminari e/o lavoro e/o studio individuale necessari per conseguire i risultati di apprendimento definiti in contesti di apprendimento formali e riconducibili agli obiettivi (risultati attesi) di apprendimento di ciascuna UF prevista dal percorso.

Tutti gli ambiti disciplinari si svolgeranno in massima parte in laboratori tecnologici appositamente attrezzati. Completeranno il percorso attività seminariali, testimonianze di protagonisti del settore e visite didattiche qualificanti. Previsti specifici tirocini\stage.

E' obbligatoria la frequenza per almeno l'80% delle attività formative di ogni annualità.

Il corso si terrà principalmente presso le sedi formative della Fondazione. Parte delle attività potranno tuttavia tenersi occasionalmente presso strutture di interesse didattico o scientifico situate altrove. Gli stage potranno svolgersi in aziende dislocate in ogni parte del territorio regionale, nazionale e/o europeo.

A seguito dell'emergenza di sanità pubblica mondiale causata dalla pandemia COVID-19, e delle indicazioni prescritte dal MIUR (Nota Ufficiale del 20 aprile 2020) sull'utilizzo della Didattica a Distanza (DaD) per lo svolgimento delle attività formative e degli esami finali, qualora si ripresenti lo stato di emergenza sul territorio nazionale relativo al rischio sanitario connesso al COVID-19 o ad altre emergenze che impediscano lo svolgimento regolare delle ore in presenza, l'ITS riprogrammerà le ore del corso in modalità DAD.

E' stato sottoscritto un protocollo d'intesa con la società **Luxury Consulting Group** di Roma per consentire ai nostri migliori allievi stage extraregionali nelle rete di alberghi *Golden Tulip, Italian Experience e Jewels Hotels*.

E' stata sottoscritto un protocollo d'intesa per interrelazioni tra II.TT.SS. con la pluripremiata Fondazione I.T.S. Academy Turismo Veneto, per consentire ai nostri allievi di vivere specifici seminari di approfondimento presso una delle loro sedi.

Art.4 - QUOTE DI ISCRIZIONE E MODALITA' DI ISCRIZIONE

La partecipazione al corso prevede un contributo privato -a seguito dell'ammissione all'attività- di 400,00 euro da versarsi in due soluzioni da 200,00 euro (una per annualità) tramite bonifico bancario. Saranno esonerati dal pagamento del contributo privato tutti i corsisti selezionati, appartenenti a nuclei familiari il cui "indicatore della situazione economica equivalente" (ISEE) inferiore ad euro 20.000,00. A carico dei partecipanti, inoltre,









è il pagamento delle tasse di ammissione all'esame finale (attualmente pari a euro 12,90) e di ritiro del Diploma statale (attualmente pari a euro 15,13) da versare direttamente all'Ufficio del registro Tasse CC.GG. Al termine del primo anno di frequenza, per gli studenti meritevoli e con basso reddito, potranno essere previste agevolazioni in forma di borsa di studio, secondo modalità che saranno comunicate dalla Fondazione.

La domanda di partecipazione deve essere corredata dai seguenti documenti:

- a) copia fronte-retro di un documento di identità e copia del codice fiscale;
- b) curriculum vitae et studiorum, in lingua italiana, in formato Europass (https://europass.cedefop.europa.eu) firmato e sottoscritto per attestare la correttezza dei dati riportati;
- c) copia del Diploma di Istruzione Secondaria Superiore, o altro titolo come da "requisiti per l'ammissione", o dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, redatta nelle forme di cui al DPR 445/2000, recante l'esatta denominazione del titolo di studio, la votazione conseguita, l'anno conseguimento e l'Istituto scolastico in cui conseguito (potrà essere autocertificato nella domanda ed esibito materialmente prima della prova di selezione);
- d) eventuale altra documentazione necessaria per la valutazione di altri titoli posseduti, dichiarati nella domanda di iscrizione e nel curriculum (*certificato di conoscenza della lingua inglese; esperienze lavorative, competenze informatiche eccetera*) potrà essere autocertificata nella domanda ed esibita materialmente prima della prova di selezione.

La domanda firmata in originale dovrà essere inviata esclusivamente:

- a) <u>o a mezzo posta con raccomandata A/R in busta chiusa</u> all'indirizzo sott'indicato, e in tal caso farà fede il timbro di spedizione;
- b) <u>o consegnata a mano, in busta chiusa</u>, presso la sede amministrativa della Fondazione ITS Elaia Calabria, durante l'orario di apertura (dal lunedì al venerdì dalle ore 10,00 alle ore 12,00);
- c) <u>o all'indirizzo di posta certificata</u> fondazioneelaiacalabria@pec.it, utilizzando questa modalità i documenti dovranno essere scansionati e inviati come allegati al messaggio di posta elettronica.

Nei primi due casi la domanda dovrà essere indirizzata a: Al Presidente della Fondazione ITS Elaia Calabria – Z.I. località aeroporto – 89900 Vibo Valentia.

La domanda dovrà pervenire inderogabilmente alla Fondazione entro e non oltre le ore 12,00 di sabato 25 settembre 2021. Le domande pervenute dopo tale termine non saranno ammesse alla selezione per l'iscrizione al corso.

Art.5 - SELEZIONE E GRADUATORIA AMMESSI

Possono partecipare alla selezione, giovani e adulti, anche occupati, che alla data della domanda di iscrizione, siano in possesso di uno dei seguenti requisiti:

- diploma di istruzione secondaria superiore;
- diploma professionale conseguito in esito ai percorsi quadriennali di IeFP e Certificazione IFTS;









titoli stranieri riconosciuti equipollenti.

I partecipanti saranno ammessi al percorso formativo a seguito di un'analisi documentale che evidenzi l'idoneità del candidato in base ai requisiti minimi previsti dal presente bando. Qualora il numero di domande ammissibili superi di oltre il 20% quello dei posti previsti sarà attivata la procedura di selezione. In tal caso i singoli partecipanti saranno informati tramite e-mail. L'elenco degli ammessi alle prove di selezione sarà pubblicato sul sito web della Fondazione (www.itselaiacalabria.org).

I candidati dovranno presentarsi per le prove di selezione, presso la sede della Fondazione, Z.I. località aeroporto – Vibo Valentia (VV), il giorno 28 settembre 2021 alle ore 10.00, muniti di documento di riconoscimento, in corso di validità. Il giorno di convocazione si svolgerà per tutti i candidati presenti la prova scritta; i colloqui si svolgeranno, a seguire, nel pomeriggio stesso e nella giornata successiva, in base ad un calendario che sarà reso noto alla conclusione della prova scritta.

La selezione avverrà per titoli ed esami.

Titoli (max 40 punti).

Saranno valutati:

- Attinenza del Diploma di scuola secondaria superiore al corso: fino a max 5 punti
- Votazione riportata all'esame di stato: fino a max 10 punti
- Titoli professionali di attività specifica nel settore: fino a max 10 punti
- Titoli attestanti livello conoscenza della lingua inglese: fino a max 15 punti.

Prove di esame (max 60 punti).

Saranno valutati:

- Prova scritta/pratica su conoscenze informatiche, lingua inglese, cultura generale e turistica: max 30 punti
 - Quanti in possesso di certificazione livello B.1 (lingua inglese) saranno esonerati dal sostenere la prova di inglese e avranno l'attribuzione dei 15 punti previsti.
 - Quanti in possesso di certificazione ECDL o EIPASS Full saranno esonerati dal sostenere la prova di informatica e avranno l'attribuzione dei 5 punti previsti.

Per gli studenti stranieri sarà effettuata anche una verifica di conoscenza lingua italiana.

- Colloquio motivazionale e sulla conoscenza della lingua inglese: max 30 punti

Il colloquio orale consentirà la valutazione del candidato/a anche in merito alle capacità relazionali, decisionali e più in generale interdisciplinari. Sarà considerato requisito preferenziale, la disponibilità ad effettuare soggiorni di studio e lavoro nelle altre regioni italiane e all'estero.

Saranno considerati idonei i candidati che conseguiranno un punteggio complessivo di almeno 55/100. Nel caso in cui uno studente presenti la candidatura per più percorsi e risulti "idoneo ammesso" su più corsi sarà inserito su quello in cui ha raggiunto il punteggio più alto. La Commissione selezionatrice sarà nominata dal Presidente dell'ITS, sentito il parere del Comitato Tecnico Scientifico della Fondazione.

Qualora il numero degli ammessi risultasse inferiore al numero prevista dall'avviso, la Fondazione si riserva la facoltà di riaprire i termini del bando e di effettuare una seconda prova di selezione in tempi da stabilirsi. Le graduatorie della selezione saranno pubblicate









presso la sede dell'ITS e in area riservata del sito della Fondazione. Tale pubblicazione costituisce l'unica forma di comunicazione ufficiale per i candidati ammessi al Corso. Nella compilazione delle graduatorie finali, a parità di punteggio, sarà data la precedenza al candidato più giovane. In caso di rinuncia da parte di un candidato ammesso al corso, si procederà tramite scorrimento, prima della graduatoria degli idonei (ma non ammessi). In caso di esubero la Fondazione si riserva la facoltà di compensazione tra i corsi.

A seguito delle selezioni, è previsto il riconoscimento dei crediti formativi su specifica richiesta dei candidati ammessi a partecipare al corso. I crediti in ingresso saranno valutati dal Comitato Tecnico Scientifico della Fondazione, in caso di valutazione positiva, attribuiti in termini di ore formative per le quali il richiedente è esonerato dalla frequenza su specifica/che Unità formativa/e, coerenti con le conoscenze e competenze acquisite in altri contesti formali e informali (purché verificabili).

Art.6 - DOCENTI E PARTENARIATO ATTIVATO

Il percorso I.T.S. si avvarrà per il 70% del monte ore di docenti qualificati con esperienza specifica superiore ai 5 anni, provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni. Saranno inoltre coinvolti docenti provenienti dall'Università, dai Centri di Ricerca e dalla Formazione tecnica e professionale. Completeranno il percorso attività seminariali, testimonianze di protagonisti del settore e visite didattiche a fiere, manifestazioni, aziende di particolare interesse. Durante il percorso gli allievi saranno seguiti da un tutor formativo che li supporterà nel rapporto con l'istituzione formativa, monitorerà l'andamento del percorso ed interverrà nella valutazione iniziale, intermedia e finale. Gli allievi saranno seguiti, inoltre, dal team di orientatori che ne agevoleranno l'inserimento nell'impresa per le attività di stage prima e il collocamento nel mercato del lavoro in seguito. Gli allievi saranno seguiti dal tutor aziendale che li affiancherà ed assisterà nella formazione interna trasferendo le competenze necessarie allo svolgimento delle attività lavorative del piano formativo.

Tipologia docenti	Peso%
Università e Centri di Ricerca	10%
Formazione tecnica professionale specialistica	20%
Mondo del lavoro e delle professioni (>5 anni)	70%

I soci della Fondazione sono:

1.	IPSEOA "E. Gagliardi" di Vibo Valentia	L'Istituto è socio fondatore dell'ITS ed è stato capofila del polo tecnico-professionale Elaia. Da molti anni collabora con imprese regionali del settore turistico per percorsi formativi e di misure per l'integrazione: alternanza scuola-lavoro, tirocini formativi e di orientamento, stage "in situazione".
2.	IPSEOA "San Francesco" di Paola (CS)	L'Istituto è socio fondatore dell'ITS ed è stato capofila del polo tecnico-professionale B.E.T.A. Calabria Med. Da molti anni collabora con imprese regionali del settore turistico per percorsi formativi e di misure per l'integrazione: alternanza









	il futuro è un lavoro	quotidiano UNIONE EUROPEA REPUBBLICA ITALIANA REGIONE CALABRIA
		scuola-lavoro, tirocini formativi e di orientamento, stage "in situazione".
3.	IPSSAR "L. Einaudi" di Lamezia Terme (CZ)	L'Istituto è socio fondatore dell'ITS ed ha partecipato al polo tecnico-professionale Elaia. Da molti anni collabora con imprese regionali del settore turistico per percorsi formativi e di misure per l'integrazione: alternanza scuola-lavoro, tirocini formativi e di orientamento, stage "in situazione".
4.	I.I.S. "P. Galluppi" di Tropea (VV)	L'Istituto è socio fondatore dell'ITS ed ha partecipato al polo tecnico-professionale Elaia. Da molti anni collabora con imprese regionali del settore turistico per percorsi formativi e di misure per l'integrazione: alternanza scuola-lavoro, tirocini formativi e di orientamento, stage "in situazione".
5.	Accademia Nazionale per l'avviamento alle Professioni di Vibo Valentia	L'Agenzia Formativa è socio fondatore dell'ITS ed è accreditata dalla Regione Calabria (Decreto n.846 del 1\2\17) per la Formazione Superiore. L'Agenzia è anche soggetto accreditato per i "Servizi per il Lavoro" in Calabria.
6.	Galileo Srl	La società è socio fondatore dell'ITS ed è proprietaria dello immobile in cui ha sede la Fondazione Elaia Calabria.
7.	Arca Associazione albergatori di Scalea (CS)	L'associazione opera nell'Alto Tirreno Cosentino ed è socio fondatore dell'ITS. Aderiscono ad Arca undici strutture turistico-ricettive per 3.200 posti letto. L'Arca è anche soggetto accreditato per i "Servizi per il Lavoro" e da oltre dieci anni collabora col mondo della scuola per l'alternanza scuola-lavoro e stage "in situazione". Arca attraverso gli alberghi della sua rete ospita anche allievi per tirocini provenienti da master e corsi universitari.
8.	ECOtur Consorzio Op. Turistici di Scalea (CS)	Il Consorzio è socio fondatore dell'ITS. Aderiscono al Consorzio cinque strutture turistico-ricettive per 1.400 posti letto. Il Consorzio nasce nel 2011 per rispondere alla domanda di turismo accessibile e turismo sostenibile. Da anni attraverso gli alberghi della sua rete ospita studenti in stage di scuole secondarie di secondo grado e allievi di master e corsi universitari.
9.	Co.Ge.Tur. rete alberghiera di Ricadi (VV)	Il Consorzio è socio fondatore dell'ITS e rappresenta sedici strutture turistico-ricettive operanti in provincia di Vibo Valentia e che rappresentano oltre 3.700 posti letto. La rete di strutture che opera nel tratto di costa tirrenica denominata "Costa degli Dei". Il Consorzio attraverso gli alberghi della sua rete ospita studenti in stage e allievi di corsi di formazione post diploma.

L'Università è socio fondatore dell'ITS e coordinerà le attività del CTS in relazione soprattutto alla certificazione e al

riconoscimento dei crediti formativi in ingresso e in uscita.

10. Università della Calabria

di Rende (CS)









11. Associazione DidasCalabria di Cosenza	Socio fondatore dell'ITS, l'associazione è nata nel 2008 per promuovere e valorizzare le opportunità delle TIC nella didattica, l'orientamento in uscita dalle scuole secondarie e il contrasto alla dispersione scolastica.
12. Comune di Tropea (VV)	L'amministrazione comunale è socio fondatore dell'ITS e con la candidatura a Capitale italiana della cultura per il 2022, è impegnata da alcuni anni a proiettare Tropea e quindi l'intera Calabria in un circuito virtuoso di promozione culturale.

Art.7 - CERTIFICAZIONI

Gli studenti durante il percorso ITS avranno modo di conseguire le seguenti certificazioni aggiuntive, previo superamento delle prove previste:

- a) Certificazione lingua inglese pari a livello B2 da ESB (*English Speaking Board International*);
- b) Certificazione Social Media Manager da EIPASS;
- c) Certificazione Sicurezza, HACCP e Addetto al Pronto Soccorso (aziende gruppo B-C) da accordo con *ENBAS* (*Ente Nazionale Bilaterale Ambiente e Sicurezza*).

Art.8 - VERIFICHE E RILASCIO TITOLO FINALE

Nel corso del percorso sarà utilizzato il sistema di valutazione prodotto dal socio Didascalabria per la Fondazione ITS Elaia Calabria, sistema che prevede il ranking REG (presenze in aula/azienda, superato al raggiungimento di un indice maggiore o uguale all'80%), il ranking PID (parametri che valutano la professionalità, l'impegno e la deontologia, superato al raggiungimento di un indice maggiore o uguale all'80%), il ranking UA (valutazione delle esercitazioni e delle prove di fine Unità di Apprendimento, superato al raggiungimento di un indice maggiore o uguale al 60%) e il ranking OPA (valutazione degli obiettivi professionali aziendali raggiunti, superamento al raggiungimento di un indice maggiore o uguale all'80%).

Al termine del corso gli studenti che avranno frequentato un numero di ore pari ad almeno l'80% del monte ore, e superato gli esami finali secondo le modalità stabilite dal Ministero dell'Istruzione, conseguiranno il **diploma di Istruzione Tecnica Superiore**, rilasciato dal Miur ai sensi del D.P.C.M. del 25 gennaio 2008 e valido all'interno dell'Unione Europea, raccordandosi con il **V livello** del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF) e costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, dello stesso D.P.C.M.

E' previsto il riconoscimento superiore a 40 crediti formativi universitari nell'ambito del corso di laurea triennale in "Gastronomia, Ospitalità e Territori" dell'Università telematica UniMercatorum. E' prevista la certificazione finale da parte del CTS della Fondazione per ottenere il riconoscimento di crediti formativi universitari nell'ambito dei corsi di laurea triennali dell'Università della Calabria, secondo le tabelle di confluenza assimilabili all'indirizzo del percorso dell'I.T.S., ai sensi dell'art. 1, comma 51, della legge 13 luglio 2015 n.107 e successive modifiche.









Art.9 - MISURE INTEGRATIVE

Agli allievi che risiedono a più di 50 km di distanza dalla sede di svolgimento dell'attività di formazione, potranno essere assegnati contributi per le spese di viaggio e/o vitto e alloggio sulla base delle risorse disponibili. A tal fine, successivamente all'avvio del Corso, sarà emesso apposito bando a scaglioni di reddito per gli allievi appartenenti a nuclei familiari il cui "indicatore della situazione economica equivalente" (ISEE), risulti inferiore o eguale a 15.000,00 euro.

Sono previste per gli allievi frequentanti, sessioni di orientamento per rafforzarne motivazioni ed aspirazioni, per realizzare i loro bilanci delle competenze in ingresso e per rilevare le esigenze di eventuali azioni di supporto al superamento di gap di competenze.

Per studenti stranieri eventualmente selezionati, è previsto un vero e proprio sostegno linguistico così strutturato:

- test linguistico iniziale (strutturato sulla base dei livelli previsti all'interno del "Quadro comune europeo di riferimento per le lingue";
- 20 ore iniziali di insegnamento della lingua;
- almeno altre 20 ore di insegnamento della lingua distribuite nell'arco dei primi mesi di inserimento nel corso di studi.

La Fondazione faciliterà i processi d'inserimento lavorativo per gli studenti, in base alle valutazioni emerse dal ranking PID e dagli accordi in essere con la rete di partner di settore. I processi occupazionali saranno favoriti altresì dalle facilitazioni poste in essere dal Governo e dalla Regione Calabria (apprendistato, Garanzia Giovani e le altre politiche attive per il lavoro in essere nel periodo di chiusura del percorso).

Art.10 - ESCLUSIONI

Saranno esclusi dall'accesso alla procedura di selezione i candidati non in possesso dei requisiti previsti da questo bando. I requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza prevista per la presentazione della domanda.

Art.11 - TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

Tutti i dati raccolti in occasione dell'espletamento del presente avviso saranno trattati dalla Fondazione, per i propri fini istituzionali, nel rispetto del Regolamento UE 2016/679, normativa nazionale e regionale vigente nonché del D.Lgs. n. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

I dati personali forniti dai candidati, obbligatori per le finalità connesse all'espletamento della selezione, saranno trattati sia con mezzi informatici che cartacei dalla Fondazione in conformità alle disposizioni contenute nella predetta legge ed esclusivamente per la gestione della procedura comparativa di cui al presente avviso e di tutte le attività successive all'eventuale prosecuzione del rapporto.

I dati personali quali nome, cognome luogo e data di nascita dei candidati, potranno, per motivi di trasparenza, comparire sul sito web della Fondazione.









OGGETTO: INFORMATIVA EX ART. 13 E 14 G.D.P.R. 2016/679

Informiamo che il Regolamento Europeo 2016/679 (G.D.P.R.) prevede la tutela delle persone rispetto al trattamento dei dati personali e alla libera circolazione dei dati.

Ai sensi della predetta normativa, il trattamento dei dati personali sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti dei singoli soggetti. Ai sensi dell'art. 13 e 14 del G.D.P.R. 2016/679 e delle disposizioni ancora applicabili del D.Lgs. 196/2003, forniamo le seguenti informazioni.

1. Finalità e modalità del trattamento dei dati

I dati personali che ci sono stati forniti e saranno trattati esclusivamente per l'inserimento delle anagrafiche nei data base informatici dell'Istituto per la partecipazione al bando di selezione.

2. Natura della raccolta dei dati e conseguenze di un eventuale mancato conferimento II conferimento dei dati personali è obbligatorio al fine di adempiere agli obblighi derivanti dalla partecipazione alla selezione. Il loro eventuale mancato conferimento potrebbe comportare l'impossibilità da parte nostra di adempiere agli obblighi contrattuali e agli adempimenti di legge.

3. Comunicazione e diffusione dei dati

I dati personali ai fini dell'esecuzione del contratto e per le finalità sopra indicate, potranno essere comunicati:

- a tutte le persone fisiche e giuridiche (studi di consulenza legale, amministrativa, fiscale, società di revisione, corrieri e spedizionieri, società di intermediazione per i pagamenti on-line, centro elaborazione dati etc.) nei casi in cui la comunicazione risulti necessaria per le finalità sopra illustrate;
- ad istituti bancari per la gestione degli incassi e dei pagamenti;
- · su richiesta a società esterne per eventuale inserimento lavorativo;
- ai nostri collaboratori e dipendenti appositamente autorizzati e nell'ambito delle relative mansioni. I dati non sono trasferiti in un paese terzo extra U.E.

I dati raccolti non saranno in ogni caso oggetto di diffusione.

4. Conservazione dei dati

I dati saranno conservati solo per il tempo necessario a fornire i servizi richiesti, a meno che non siamo tenuti a conservarli per periodi più lunghi in conseguenza di leggi, regolamenti e normative comunitarie o se necessario per la risoluzione di contenziosi o accertamenti giudiziari. Qualora i dati non siano più necessari per le esigenze sopra elencate provvederemo a distruggere tali dati in modo sicuro o per renderli definitivamente non identificabili.

In caso di mancata iscrizione all'Istituto verranno distrutti.

5. Diritti dell'interessato

In ogni momento potranno essere esercitati i diritti nei confronti del titolare del trattamento ai sensi degli articoli del G.D.P.R. 2016/679 che per comodità elenchiamo:

- art. 15 Diritti di accesso dell'interessato
- art. 16 Diritto di rettifica
- art. 17 Diritto di cancellazione (diritto all'oblio)
- art. 18 Diritto di limitazione di trattamento
- art. 19 Obbligo di notifica in caso di rettifica
- art. 20 Diritto alla portabilità dei dati
- art. 21 Diritto di opposizione

L'esercizio dei diritti rivolto al titolare o al responsabile può essere trasmesso anche mediante lettera raccomandata, telefax o posta elettronica.

6. Titolare del trattamento

Il titolare del trattamento è Fondazione I.T.S. Elaia Calabria

Art.12 - RISERVE

La Fondazione ITS Elaia Calabria si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di darne motivazione alcuna, di prorogare, sospendere, revocare o modificare, in tutto o in parte, il presente avviso, senza che i candidati possano vantare diritti acquisiti.









Art.13 - ULTERIORI INFORMAZIONI

Il presente bando è pubblicato sul sito ufficiale della Fondazione I.T.S. Elaia Calabria (www.itselaiacalabria.org).

Vibo Valentia,	Il Presidente Fondazione I.T.S. Elaia Calabria
	Carlo Pugliese
	(firma digitale)