

BANDO

per l'ammissione al corso di

Tecnico Superiore per la gestione dei servizi di supporto agli ospiti (9.1.4.)

[Esperto di Food & Beverage Experience Management]

*Percorso formativo inserito nel programma del progetto "Sestante ITS Academy: Piano Offerta Formativa per Turismo 4.0 in Calabria", CUP: **C44D23001320006**, finanziato nell'ambito del decreto del MIM 26/05/23, n. 96, nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 4 Istruzione e ricerca - Componente 1 - Potenziamento dell'offerta dei servizi all'istruzione: dagli asili nido all'Università - Investimento 1.5 "Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)", finanziato dall'Unione europea – NextGenerationEU, finalizzato al potenziamento dell'offerta formativa degli Istituti Tecnologici Superiori - ITS Academy,*



BIENNIO 2024-2026

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
fondazioneelaiacalabria@gmail.com

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 (sistema 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 dei servizi di supporto agli ospiti*” (9.1.4.) – **Esperto di F&B Experience 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 dei servizi di supporto agli ospiti*, è quello di **esperto di F&B Experience Management**, ovvero di esperto in pianificazione e marketing, che affianca il management nella gestione di reparti o servizi di F&B con compiti di responsabilità. Sviluppa conoscenze specialistiche per essere in grado di valorizzare e comunicare il settore F&B, tenendo conto delle nuove abitudini di consumo dei differenti target di clientela e delle nuove tendenze di mercato. Questo esperto conosce il territorio e i suoi prodotti enogastronomici; ha relazioni con i fornitori; conosce i principali canali di vendita e gli strumenti più adeguati di comunicazione del settore 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' in grado di narrare la cultura del gusto e del benessere, con competenze specialistiche per una innovativa gestione e valorizzazione del territorio attraverso eventi enogastronomici con fini turistico-ricettivi. È inoltre in grado di realizzare pacchetti turistici per il turismo enogastronomico all'interno della struttura ricettiva.

Opera nel campo dei processi d'impresa per coordinare e integrare le risorse e le competenze negli ambiti della progettazione, dell'erogazione dei servizi e del marketing. Supporta con innovazioni tecnologiche e conoscenze linguistiche specialistiche, le attività di pianificazione e sviluppo dell'offerta culturale e turistica. Ha specifiche competenze nei più avanzati modelli di **F&B Experience Management** e nell'utilizzo strategico delle Tecnologie informatiche e della comunicazione, in un'ottica di ottimizzazione dei servizi dei

servizi ristorativi, di banqueting, eventi e 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 con partenza a maggio 2024 e conclusione giugno 2026. Sono previste 1.800 ore di attività formativa, con un impegno settimanale di 30/40 ore ed uno 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 (attività pratica, laboratorio, project work, visite guidate, stage/lavoro), così articolate:

UNITA' di APPRENDIMENTO		Aula		Azienda/territorio	
Area	Ore	Teoria	Pra/Lab	Altro	Stage
Orientamento - Placement	36	10	26		
Competenze trasversali	334	80	254		
Competenze Specialistiche	260	125	135		
Competenze Innovative	220	75	145		
PW, Seminari, Visite e Stage	950			150	800
TOTALE	1.800				

Nello specifico si tratta delle seguenti UF

n.	TITOLO	Annualità
1	Orientamento, Accompagnamento e Placement	I e II
2	Sicurezza Primo Soccorso settore turistico certificazione	I
3	Inglese per certificazione B2	I e II
4	Il mondo del food: prodotti, mercati e trend analysis	I
5	F&B management	I
6	Marketing & Sales per l'industria della ristorazione	I
7	Contabilità, tecniche approvig., gest. magaz., budgeting, food costing	I e II
8	ICT per bar & restaurant management	I
9	Lab. su Slow Tourism e valorizzazione sostenibile dei prodotti tipici	I
10	Laboratori del gusto: vino, olio, formaggi e salumi	I e II
11	Web Marketing e Social Media Manager con certificazione	I

12	ICT per l'uso dei principali PMS e CRM	II
13	ICT per gli acquisti e la vendita online	II
14	ICT per la customer satisfaction	II
15	ICT: strumenti informatici e multimediali per il turismo	I e II
16	ICT e SPA management per la gestione dei servizi benessere	II
17	Metodologie e strumenti gestione qualità: F&B	II
18	Laboratori creativi: eventi food, banqueting e il mondo del wedding	II
19	Organizzazione lavoro, programmazione F&B	II
20	Laboratorio Fare Impresa: F&B, autoimprenditorialità	II
21	Soft Skill, mindfulness e intelligenza emotiva	I e II
22	PW, seminari, visite e viaggi studio, esami intermedi e finali	I e II
23	Stage e tirocini in azienda	I 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 la sede formativa della Fondazione sita presso la scuola IPSEOA San Francesco a Paola (Calabria), socia 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 di eventuali prescrizioni da parte del MIUR 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*.

Sono stati sottoscritti protocolli d'intesa per interrelazioni tra II.TT.SS. con la Fondazione **I.T.S. Iridea** (Calabria), la Fondazione **I.T.S. Pinta** (Calabria) e la Fondazione **I.T.S. Albatros** (Sicilia), per favorire l'interrelazione in ambiti contigui (turismo e agroalimentare) con seminari di approfondimento anche online e/o scambio di prodotti integrati.

Sono stati sottoscritti specifici protocolli d'intesa con **ANPAL Servizi** per l'orientamento in uscita e con l'**Ente Nazionale per il Microcredito** per specifici percorsi di affiancamento sul "Fare Impresa". Sono previsti interrelazioni col **sistema universitario** per consentire ai nostri allievi di vivere specifiche esperienze seminariali e/o laboratoriali.

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

A carico dei partecipanti vi è solo il pagamento delle tasse di ammissione all'esame finale e di ritiro del Diploma statale 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;
- 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) o a mezzo posta con raccomandata A/R in busta chiusa all'indirizzo sotto indicato, e in tal caso farà fede il timbro di spedizione;
- b) o consegnata a mano, in busta chiusa, 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) o a mezzo pec all'indirizzo di posta certificata **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 13,00 del giorno 29 aprile 2024**. Le domande pervenute dopo tale termine non saranno ammesse alla selezione per l'iscrizione al corso.

I modelli sono disponibili nel sito **www.itselaiacalabria.org**

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 evidenzia 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 del socio fondatore IPSEOA San Francesco, via Sant'Agata – Paola (CS), **alla data che sarà comunicata via mail e sul sito della Fondazione**, 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 30 punti).

Saranno valutati:

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

Prove di esame (max 70 punti).

Saranno valutati:

- Prova scritta/pratica su conoscenze informatiche, lingua inglese, cultura generale e turistica: max 30 punti
 - Quanti in possesso di certificazione almeno livello B.2 (lingua inglese) saranno esonerati dal sostenere la prova di inglese e avranno l'attribuzione dei 5 punti previsti.
 - Quanti in possesso di certificazione ECDL o EIPASS Full saranno esonerati dal sostenere la prova di informatica e avranno l'attribuzione dei 3 punti previsti.

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

- Colloquio motivazionale e conoscenze generali di settore: max 40 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 50/100. 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 specifica 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 di un candidato ammesso al corso, si procederà tramite scorrimento, prima della graduatoria degli idonei (ma non ammessi). 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 almeno il 75% 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, infine, dal tutor aziendale che li affiancherà ed assisterà nella formazione interna trasferendo le competenze inerenti le attività lavorative previste nel piano formativo.

Tipologia docenti	Peso%
Università e Centri di Ricerca	Max 10%
Scuola e Formazione tecnica specialistica	Max 15%
Mondo del lavoro e delle professioni (>5 anni)	Minimo 75%

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 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.
10. Università della Calabria di Rende (CS)	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.
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.

Altri partner della Fondazione sono:

13. IIS "L. Palma" di Corigliano-Rossano (CS)	L'Istituto è socio di recente acquisizione dell'ITS. Ha un indirizzo Tecnico Turistico con cui collabora con imprese del settore turistico per misure per l'integrazione: PCTO, tirocini formativi e di orientamento, stage "in situazione".
--	--

Art.7 - CERTIFICAZIONI

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

- Certificazione lingua inglese pari a livello B2 da ESB (*English Speaking Board International*);
- Certificazione Web Marketing e Social Media Manager da *Ag. Formativa socia*;
- Certificazione Sicurezza e Primo Soccorso (aziende gruppo B-C) da accordo *Ag. Formativa socia* 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 proposto per l'adozione 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 borsevoucher per le spese di alloggio sulla base delle risorse disponibili. A tal fine, successivamente all'avvio del Corso, sarà emesso apposito avviso dando priorità agli 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*) e da iniziative regionali e/o nazionali che favoriscano l'avvio d'impresa in Calabria.

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

Il 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. *Si fa presente che il corso è stato autorizzato dalla Regione Calabria.*

Art.13 - ULTERIORI INFORMAZIONI

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

Vibo Valentia 04\04\2024

Il Presidente Fondazione I.T.S. Elaia Calabria
f.to dott. Cataldo Lopardo