



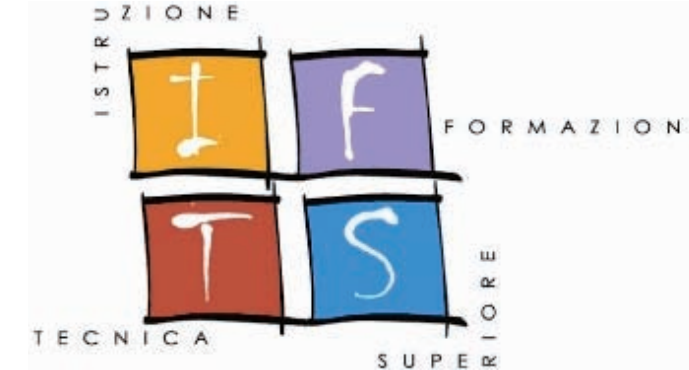
REGIONE MARCHE



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CAMERINO



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MACERATA



Sono aperte le iscrizioni al corso gratuito IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore)

“TECNICO SUPERIORE PER LA RISTORAZIONE E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TERRITORIALI E DELLE PRODUZIONI TIPICHE”

Approvato dalla Regione Marche con decreto del dirigente della P.F. Istruzione, Formazione Integrata, Diritto allo Studio e Controlli di primo livello n. 414/IFD del 20/12/2011

SOGGETTI GETTI PROPONENTI:

L.A.C.A.M. Libera Associazione Culturale Arti e Mestieri – Cingoli / I.T.C. “A.Gentili” - Macerata / I.I.S. “Filelfo” - Tolentino / I.I.S. “Bonifazi” - Civitanova Marche / Università degli Studi di Camerino / Università degli Studi di Macerata / Confartigianato Imprese - Macerata.

ALCUNE AZIENDE CHE HANNO DIMOSTRATO INTERESSE PER LA FIGURA PROFESSIONALE IN ESITO:

Imagina Sas - Confartigianato Imprese - C.M.Viaggi - Expo Marche - Agriturismo "l'Olmo di Casigliano"- Centro di Analisi Sensoriale srl - Comunità Montana amb.4 - Hotel Tetto delle Marche - Movimondo - Recina Hotel - Parco Hotel.

FINALITÀ

Il corso intende formare un tecnico superiore con una elevata competenza nei settori F&B/ristorazione, con approfondita conoscenza dell'offerta agroalimentare regionale di qualità, con competenze relative alla rete distributiva, alle modalità di commercializzazione dei prodotti agroalimentari di qualità ed in grado di raccordare la qualità dei prodotti con la definizione di percorsi caratteristici del settore turismo enogastronomico. Il tecnico superiore per la ristorazione e/o la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche, opera sia sul versante della produzione, dell'organizzazione e dell'erogazione dei servizi, sia su quello della valorizzazione delle risorse e della cultura del territorio in risposta, anche, a nuove esigenze e modelli di comportamento in materia di alimentazione.

PROGRAMMA SINTETICO

Orientamento & bilancio competenze – Inglese - Inglese tecnico - Informatica-Statistica (dati e previsioni) - Elementi di diritto - Rapporto di lavoro-sicurezza e prevenzione. Organizzazione di impresa - Affrontare - Diagnosticare - Relazionarsi - Servizi ristorativi :

- curare le modalità operative dei servizi ristorativi
- organizzare l'attività secondo la normativa generale del settore turistico e specifica del comparto
- controllare le attività attraverso strumenti di carattere economico - finanziario e statistico

Analisi dei prodotti del territorio - I prodotti tipici delle marche - Itinerari enogastronomici - Customer Satisfaction-Marketing e commercio elettronico dei prodotti tipici Sistema di qualità nella ristorazione:

- la gestione organizzativa dei servizi secondo parametri di efficienza, efficacia e qualità
 - applicare la normativa sulla qualità dei prodotti e la protezione dei marchi
- Visite Guidate - Promozione dei prodotti del territorio - Turismo rurale e territorio - Nutrizione e dietetica - Stage Aziendale - Esami.

DESTINATARI

IL CORSO È RIVOLTO A OCCUPATI, DISOCCUPATI O INOCCUPATI in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore.

È consentito l'accesso anche a coloro che, pur sprovvisti di tale titolo, dimostrino il possesso di adeguate competenze alfabetiche e matematiche funzionali, acquisite nell'adempimento dell'obbligo scolastico, che contengano requisiti essenziali per l'accesso a un canale di istruzione e formazione di livello post secondario.

Per la verifica delle condizioni di accesso ai corsi IFTS di soggetti sprovvisti di diploma di scuola secondaria superiore si fa riferimento al livello 3 delle competenze alfabetiche e matematiche funzionali della scala IALS-SIALS.

I destinatari delle attività sono prioritariamente individuati tra i soggetti aventi residenza o domicilio sul territorio della Regione Marche.

Per le pari opportunità si prevede di dare priorità ai candidati provenienti dal sesso femminile (12 posti su 20 sono riservati a donne).

DURATA, TITOLO FINALE E SEDE DEL CORSO

Il corso, **completamente gratuito**, ha una durata di 800 ore, di cui 300 di stage e 10 di esami.

Le lezioni avranno inizio il **21/05/2012** e termineranno indicativamente entro il mese di **Novembre 2012** con il seguente orario indicativo: dal lunedì al venerdì dalle 14.30 alle 19.30, c/o ITC "A. GENTILI", Via Cioci, 6 - Macerata.

Al termine del corso verrà rilasciato, a quanti avranno partecipato ad almeno il 75% delle ore di lezione dopo il superamento di una prova finale, il titolo di **“TECNICO SUPERIORE PER LA RISTORAZIONE E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TERRITORIALI E DELLE PRODUZIONI TIPICHE”**.

Il titolo rilasciato permette il riconoscimento di crediti presso L'UNIVERSITÀ DI CAMERINO: **24 crediti** con validità di due anni dal termine del corso (ambito della spendibilità sono tutti i corsi di laurea della Scuola di Scienze Ambientali) e **n. 30 crediti** rilasciati dall' UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MACERATA per i corsi di Laurea della Facoltà di Scienze della Formazione-Classi unificate delle lauree in Scienze del Turismo.

Al termine delle UFC di Inglese gli allievi potranno richiedere di sostenere gli esami per il conseguimento della certificazione Pitman Qualifications.

Per incentivare la frequenza del corso, si evidenzia la possibilità, offerta dai corsi IFTS, di ridurre le ore corso in base all'accreditamento delle Competenze personali attraverso il riconoscimento dei crediti in ingresso effettuata da un'apposita commissione.

PRESELEZIONE E SELEZIONE

Per la preselezione i candidati non in possesso del diploma d'istruzione superiore secondaria, dovranno presentarsi, pena l'esclusione, venerdì **27/04/2012** alle ore 16,00 presso l'ITC "A. GENTILI" Via Cioci, 6 Macerata, per la verifica delle condizioni di accesso alla selezione, con apposita commissione. La fase di selezione viene attivata per tutti i candidati e tiene conto delle caratteristiche individuali e delle motivazioni dell'aspirante corsista in relazione agli obiettivi del percorso. Nella fase di selezione vengono considerate anche le competenze di lingua inglese e di informatica di base, i cui livelli d'ingresso vengono accertati coerentemente con gli obiettivi formativi del percorso. Salvo diversa comunicazione gli allievi si intendono automaticamente convocati per la selezione che si terrà il giorno **28/04/2012** dalle ore 9.00 alle 14.00 presso l'Istituto Tecnico Commerciale "A. GENTILI" Via Cioci, 6 Macerata.

La mancata partecipazione alla selezione farà perdere ogni diritto di accesso al corso, salvo riapertura del bando.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione, redatta sull'apposito modulo disponibile presso la sede di L.A.C.A.M o reperibile nel sito internet www.scuolartiemestieri.it, dovrà essere inviata a mezzo raccomandata A/R entro e non oltre il **21/04/2012** (fa fede il timbro postale) alla Segreteria Organizzativa del corso:

L.A.C.A.M. Via S. Esuperanzio, 17 - 62011 Cingoli - tel./fax 0737 781831 - e-mail info@scuolartiemestieri.it.

La domanda andrà accompagnata dai seguenti documenti in carta semplice:

- curriculum vitae con certificazione degli studi compiuti, indicazione del voto finale di diploma ed eventuali studi successivi, attività di ricerca e di lavoro eventualmente svolte;
- copia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

PER INFORMAZIONI:



L.A.C.A.M. Libera Associazione Culturale Arti e Mestieri
Ente di Formazione Accreditato dalla Regione Marche
Palazzo Ottoni - Piazza E. Mattei, 1 - 62024 Matelica - MC
Segreteria tel. 0737/ 781831 - www.scuolartiemestieri.it
orari: dal lunedì al venerdì - dalle 9,30 alle 12,30 - 15,30 alle 17,30

Lì 28 - 03 - 2012
Il Legale Rappresentante
Ivana Marchegiani