

Anno Formativo 2020 – 2021

## **BANDO DI SELEZIONE PER L'AMMISSIONE AL CORSO PER IL CONSEGUIMENTO DEL DIPLOMA DI**

### **“TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI AGRARIE, AGROALIMENTARI ED AGRO-INDUSTRIALI”**

(5° Liv. EQF)

#### **Indirizzi**

- A) Agri-food Manager**
- B) Restaurant Manager**
- C) Tecnico per il controllo delle produzioni chimiche, farmaceutiche ed alimentari**

## Sommario

**Art. 1 Premessa**

**Art. 2 Obiettivi del corso, durata struttura e certificazione finale**

**Art. 3 Requisiti per l'ammissione**

**Art. 4 Modalità di svolgimento della prova di selezione, programma e criteri di valutazione**

**Art. 5 Strutture didattiche**

**Art. 6 Organizzazione didattica, iscrizione e frequenza del corso**

**Art. 7 Presentazione domanda di selezione**

**Art. 8 Comunicazioni relative all'Esito della selezione**

**Art. 9 Riconoscimento crediti in itinere e pregressi**

**Art. 10 Tasse e contributi**

**Art. 11 Agevolazioni e servizi**

**Art. 12 Informativa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 30/06/2013 n. 196**

### **Art. 1 Premessa**

Il presente bando disciplina le procedure che regolano l'ammissione al Corso per il conseguimento del Diploma di Tecnico Superiore afferente alla Figura Nazionale di Riferimento

#### **4.1.1. – TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI AGRARIE, AGROALIMENTARI ED AGRO-INDUSTRIALI**

**Annualità 2020 – 2021 ( ex Decreto MIUR 7 settembre 2011 – Decreto MIUR 5 febbraio 2013 n 82)**

- *Agri-Food Manager*
- *Restaurant Manager*
- *Tecnico per il Controllo delle Produzioni Chimiche, Farmaceutiche ed Alimentari*

Il percorso formativo è articolato in 4 semestri (24 Mesi) e prevede l'accesso di numero 30 studenti, in relazione alle risorse disponibili e come dettagliato nell'articolo 4 del presente bando.

La selezione, viene effettuata tramite una **prova di selezione obbligatoria**, di seguito denominata prova, specifica per il percorso di studio e dell'indirizzo formativo prescelto dal candidato.

## **Art. 2 Obiettivi del corso, durata struttura e certificazione finale**

### **4.1.1. – TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI ED AGROINDUSTRIALI**

L' **“Agri-Food Manager”** è in grado di controllare e gestire i processi economici ed i fattori che condizionano le produzioni vegetali (orticole e floricole), individuando le idonee tecniche di coltivazione finalizzate alla sostenibilità ambientale. Sviluppa capacità relative al comparto dell'allevamento animale con particolare attenzione alle filiere lattiero casearia e della trasformazione delle carni.

Opera all'interno delle filiere agroalimentari, in quanto acquisisce capacità organizzative relative alla produzione, conservazione, trasformazione e tracciabilità dei prodotti di origine animale e vegetale, curando, altresì, gli aspetti di valorizzazione e promozione delle produzioni.

Possiede spiccate conoscenze riguardanti le tecnologie impiegate nelle fasi di produzione, e acquisisce anche la conoscenza dei protocolli delle certificazioni obbligatorie e delle certificazioni volontarie e l'attività degli Organismi di Controllo, persegue l'economicità e la standardizzazione di prodotti e processi. Sviluppa competenze manageriali che supportano la competitività delle imprese del settore agroalimentare, e tutti quei fattori che mirano a rafforzare i criteri di professionalità riscontrabili nei mercati nazionali ed internazionali sempre più competitivi. Elabora e promuove il brand e le vendite nell'ambito dei diversi circuiti distributivi nazionali ed internazionali, compresa la vendita diretta, anche attraverso tecniche di e-commerce e social media management.

Il **“Restaurant Manager”** è il responsabile di un ristorante, ovvero della pianificazione e del controllo dell'attività di ristorazione in tutti i suoi aspetti: gestione economica, reclutamento ed organizzazione del personale di cucina e di sala, qualificazione e rapporto con i fornitori, elaborazione di menù, rapporto con i clienti, strategie di marketing. La sua presenza è fondamentale all'interno del ristorante, per garantirne l'operatività quotidiana e il successo nel lungo periodo.

Definisce ed implementa il piano di marketing e lo sviluppo della rete commerciale, ed acquisisce competenze manageriali tali da redigere budget aziendali e determinare il controllo dei costi, nel rispetto degli standard di qualità dei prodotti e dei servizi offerti.

Interpreta e soddisfa i bisogni e le richieste della committenza, coniugando le caratteristiche della materia prima con metodi di cottura innovativi, con particolare attenzione agli aspetti nutrizionali, organolettici e merceologici dei prodotti, elaborando proposte e menù, che propongono le eccellenze enogastronomiche, grazie anche all'utilizzo dei prodotti tipici e tradizionali.

È una figura innovativa che abbina capacità gestionali e organizzative alla conoscenza approfondita delle peculiarità del sistema agroalimentare e delle caratteristiche delle filiere produttive, non tralasciando gli aspetti storici, geografici e culturali del territorio e degli alimenti.

Il **“Tecnico per il Controllo delle Produzioni Chimiche ed Alimentari”** è in grado di gestire gli impianti tecnologici per la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento delle produzioni chimiche-farmaceutiche ed alimentari. Monitora i cicli di produzione e le diverse fasi, garantendo condizioni favorevoli volte all'integrità e all'efficienza del processo nonché la conformità alle buone prassi di produzione.

Interviene nei processi di pianificazione, programmazione e gestione degli impianti industriali alimentari e chimici, ottimizzando l'affidabilità e la sicurezza, nel rispetto delle normative nazionali ed internazionali vigenti. Nel comparto farmaceutico si occupa di controllare lo stato della produzione, anche mediante l'analisi della documentazione di efficienza delle apparecchiature e dei processi produttivi per ottenere un risultato coerente e riproducibile del prodotto chimico -farmaceutico.

Nel comparto alimentare conosce ed analizza tutte le fasi della produzione, trasformazione, trasporto, distribuzione e vendita dei prodotti alimentari con specifica conoscenza delle materie prime e dei prodotti finiti e specifiche competenze in tema di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto e di filiera

### **Struttura del percorso**

Nella realizzazione delle attività formative l'ITS BIO CAMPUS si avvarrà di docenti qualificati, che per almeno il 50% del monte ore del corso provengono dal mondo del lavoro e delle professioni con esperienza specifica. Altresì, saranno coinvolti docenti provenienti dalla Scuola, dall'Università, dai Centri di Ricerca e dalla Formazione professionale.

### **Durata**

I percorsi formativi avranno una durata biennale, e sono suddivisi in quattro semestri, per un totale di **1800 ore**:

- Nel **primo anno di corso** sono pianificate il 75% della formazione d'aula, pari a 675 ore ed il 25% delle ore di stage presso aziende del settore, pari ad 225 ore.  
L'avvio del primo anno è previsto per ottobre 2020 e termine settembre 2021.
- Nel **secondo anno di corso** sono pianificate il restante 25% della formazione d'aula, pari a 225 ore ed il 75% delle ore stage, pari a 675 ore.  
L'avvio del secondo anno è previsto per ottobre 2021 e termine novembre 2022.

**900 ore in formazione aula** pari al **50% del monte ore complessivo** sono articolate in:

- Attività formative frontali
- Formazione a Distanza
- Project work
- Visite guidate
- Attività di Laboratorio

**900 ore di Tirocinio/stage**, per il **50% del monte ore complessivo** si articolano in attività pratica esterna presso imprese del settore. Parte di questo periodo di **tirocinio, potrà essere svolto all'estero, presso aziende con relativa attinenza con il curriculum formativo prescelto.**

**L'articolazione della programmazione didattica potrà subire modifiche in base ad esigenze organizzative e didattiche.**

L'ITS Fondazione Bio Campus promuove la mobilità studentesca internazionale attraverso la partecipazione a differenti programmi europei (**PON; Erasmus+**) grazie ad accordi e convenzioni stipulate con differenti aziende ed operatori del settore di riferimento, situate **in Stati Comunitari e al di fuori dell'Unione Europea**, attraverso la pubblicazione di Bandi e Avvisi destinati specificatamente ai propri allievi.

### **N.B.**

**Per gli stage all'estero sono possibili ulteriori integrazioni al contributo finanziario riconosciuto dalla Fondazione ai beneficiari, come contributo alle spese. L'entità dell'integrazione sarà definita dal C.I. prima della partenza degli allievi.**

### **Certificazione finale**

Il Diploma di Tecnico Superiore sarà rilasciato della Fondazione Bio Campus, sulla base del modello nazionale, previa verifica finale delle competenze acquisite dagli studenti che avranno frequentato i percorsi ITS per almeno l'80% del monte ore totale e che saranno valutati con almeno la sufficienza per ogni fase del percorso, ivi compreso i tirocini curriculari.

Il diploma conseguito fa riferimento al quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF) ed è valutato al Quinto Livello.

I diplomi di Tecnico Superiore costituiscono titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del D.P.C.M. 25 gennaio 2008.

### **Ulteriore Certificazioni previste**

- Certificazione in Lingua Inglese - ESB o equivalente
- Certificazione Informatica Europea - Eipass o equivalente
- Informativa sulla Formazione e Informazione generale dei lavoratori sulla Sicurezza ed Igiene nei luoghi di lavoro
- HACCP
- Addetto Antincendio
- Primo Soccorso

### **N.B.**

**Dette certificazioni sono rilasciate previo superamento esame previsto durante il biennio formativo**

### **Art. 3 Requisiti per l'ammissione**

La prova è riservata a tutti coloro che sono in possesso di un Diploma di Scuola Media Superiore di Secondo Grado e che abbiano compiuto il diciottesimo anno di età.

Possono accedere alle prove i cittadini dell'Unione Europea ed i cittadini non comunitari maggiorenni in possesso di un titolo di studio equiparato ed equipollente, in ordine e grado, al Diploma di Scuola Media Superiore di Secondo Grado

### **Art. 4 Modalità di svolgimento della prova, programma e criteri di valutazione**

Le prove di selezioni sono fissate secondo il seguente calendario:

### **TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI ED AGRO-INDUSTRIALI Annualità 2020 – 2021**

DATA	Sede di svolgimento corso e selezione allievi	PREREQUISITI DI ISCRIZIONE ALLA DATA DI SELEZIONE	NUM. POSTI DISPONIBILI
Prova 20 - 23 Ottobre 2020	<b>AGRI – FOOD MANAGER</b> Sede Latina c/o ITS Fondazione Bio Campus Via M Siciliano, 4	Diplomati (tutte le classi di diploma) Maggiore età	10
	<b>RESTAURANT MANAGER</b> Sede Latina c/o ITS Fondazione Bio Campus Via M Siciliano, 4	Diplomati (tutte le classi di diploma) Maggiore età	10
	<b>TECNICO PER IL CONTROLLO DELLE PRODUZIONI CHIMICHE ED ALIMENTARI</b> Sede Latina c/o ITS Fondazione Bio Campus Via M Siciliano, 4	Diplomati (tutte le classi di diploma) Maggiore età	10

**La calendarizzazione delle prove di selezione sarà comunicata con congruo anticipo a coloro che presenteranno domanda di partecipazione al corso mezzo mail e attraverso la pubblicazione sul sito internet [www.fondazionebiocampus.it](http://www.fondazionebiocampus.it) nella sezione bandi e avvisi**

I posti disponibili programmati, sono calcolati sulla base delle conferme di iscrizione da parte degli allievi che avranno superato con esito positivo la fase di selezione e quindi inseriti in graduatoria come “idonei ammessi” e che avranno provveduto al versamento della prima quota relativa al contributo di partecipazione (Art.10 del presente bando).

Le selezioni si svolgeranno al raggiungimento di un numero congruo di domande, qualora le domande pervenute risultino essere insufficienti, il presente bando verrà prorogato automaticamente in modo da pianificare

selezioni suppletive. **La calendarizzazione delle prove suppletive sarà comunicata con congruo anticipo a coloro che presenteranno domanda.**

In prima istanza sono ammessi al corso, secondo il numero programmato di posti, i candidati che otterranno il miglior punteggio e quindi collocati nella graduatoria di merito e definiti “idonei ammessi”, nel caso in cui tra questi vi siano delle rinunce e/o ritiri verranno sostituiti dagli “idonei non ammessi”, ossia, i candidati esclusi dai partecipanti al percorso.

La mancata partecipazione/assenza continuativa dell’allievo, entro il 10% del percorso, sarà considerata rinuncia.

La realizzazione dei corsi è subordinata al finanziamento da parte del MIUR e dalla Regione Lazio come previsto dal DPCM del 25/01/2008 e dal Piano Territoriale Triennale Regionale per l’Istruzione e la Formazione Tecnica Superiore. **La Fondazione Bio Campus si riserva la facoltà di avviare le attività didattiche per specifica declinazione, previo raggiungimento di un congruo numero di candidature per ogni singolo indirizzo curriculare.**

La partecipazione alla prova è subordinata, pena l’esclusione, alla presentazione della domanda di partecipazione alla selezione allievi denominata allegato 1 secondo la procedura descritta nell’art. 7 nel presente bando. La prova è obbligatoria e selettiva, per cui, i candidati **saranno ammessi ai Corsi ITS a seguito del superamento della prova stessa.**

Sono ammessi alla frequenza del percorso didattico oggetto del presente bando, i candidati che otterranno il miglior punteggio in graduatoria in base al numero programmato di posti disponibili dell’indirizzo di studio per il quale si è concorso.

**L’ammissione in aula è subordinata al possesso di tutti i requisiti del presente bando e ad eventuali controlli sulle autocertificazioni relative ai titoli di accesso.**

I candidati ammessi a sostenere la prova devono presentarsi muniti del documento di riconoscimento in corso di validità e di un CV formato europeo, pena l’esclusione della prova.

### **1° Fase - Test a scelta multipla**

La prova consiste in una serie di quesiti a risposta chiusa, con diverse alternative di risposta volte ad accertare specifiche conoscenze e competenze come di seguito riportato:

- test di cultura generale;
- test sulle conoscenze informatiche;
- test sulle conoscenze linguistiche - lingua inglese;
- test sulle competenze tecniche professionali.

Il test a risposta chiusa avrà il fine di accertare i requisiti culturali minimi per l’accesso ad un canale formativo di livello post secondario, così come previsto dal D.P.C.M. del 25 gennaio 2008. Per il test a risposta multipla saranno attribuiti max 45 punti. In particolare, si riconoscono max 10 punti per le conoscenze su argomenti di cultura generale, max 10 punti per la conoscenza della lingua inglese, max 10 punti per le conoscenze informatiche e max 15 punti per le competenze tecniche professionali.

Le conoscenze richieste sono in linea con i livelli dei programmi ministeriali della scuola media superiore di secondo grado.

### **2° Fase – Colloquio motivazionale**

Il colloquio sarà finalizzato a valutare la motivazione alla partecipazione; per tale prova sarà attribuito un punteggio max di 35 punti.

### **3° Fase – Valutazione Curriculum vitae**

La Commissione procederà, attraverso l'esame del Curriculum Vitae, alla valutazione della coerenza del titolo di studio posseduto e di eventuali esperienze pregresse. La laurea non costituirà titolo valutabile. A tali valutazioni sarà attribuito il punteggio max di 20 punti.

### ***Punteggi e esito selezioni***

La Commissione attribuisce un punteggio finale pari alla sommatoria delle tre fasi di selezione.

La prova si intende superata con il conseguimento di un punteggio minimo di 60/100 punti. La commissione redigerà l'elenco dei candidati idonei in ordine di punteggio con l'indicazione degli ammessi al corso tenendo presente che verrà data priorità, a parità di punteggio, ai candidati di età compresa tra i 18 e i 22 anni.

La prova è strettamente individuale e non è consentito l'uso di libri o appunti, telefoni cellulari, smartphone, tablet o altra strumentazione similare, pena l'annullamento della prova stessa.

La vigilanza sui candidati è effettuata da personale presente in aula durante lo svolgimento della prova.

E' consentito lasciare l'aula solo dopo la conclusione e la consegna del proprio elaborato.

### ***Art. 5 Strutture didattiche***

Le attività didattiche si svolgeranno presso:

- Aule e i laboratori della Fondazione ITS “Bio Campus”;
- Istituto d'Istruzione Superiore San Benedetto Borgo Piave Latina;
- Strutture pubbliche e private del settore agrario, agroalimentare, agroindustria ed enogastronomico.

### ***Art.6 Organizzazione didattica, iscrizione e frequenza del corso***

La data di avvio delle attività formative è prevista entro e non oltre il **30 Ottobre 2020**. La frequenza a tutte le fasi del corso è obbligatoria. Per l'accesso all'Esame di Stato finale i partecipanti dovranno aver frequentato almeno l'80% del monte ore totale del Corso.

### ***Art. 7 Presentazione domanda di selezione***

La domanda di ammissione (Allegato 1) al corso deve essere scaricata dal sito [www.fondazionebiocampus.it](http://www.fondazionebiocampus.it) e dovrà pervenire in forma cartacea corredata dai seguenti documenti:

- fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Curriculum Vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato.

La domanda di ammissione, scaricabile dal sito, debitamente sottoscritta e corredata dai documenti richiesti, dovrà **pervenire** entro e non oltre il **17/10/2020**.

È possibile inviare la domanda di iscrizione tramite:

- **Posta**, spedendo il plico con i documenti compilati all'indirizzo:  
**Fondazione ITS BIOCAMPUS – Istituto Tecnico Superiore Area “Nuove Tecnologie per il Made in Italy”**  
**– c/o IIS SAN BENEDETTO Via Mario Siciliano 4 – 04100 Borgo Piave – Latina (LT).**  
La busta dovrà riportare i dati del mittente e la seguente dicitura:  
**“Richiesta di partecipazione alle selezioni del corso di “TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI AGRARIE, AGROALIMENTARI ED AGRO-INDUSTRIALI” anno 2020 – 2021;**

- **E-mail**, inviando in allegato la domanda scaricata dal sito a [info@fondazionebiocampus.it](mailto:info@fondazionebiocampus.it) , la mail dovrà riportare in oggetto la seguente dicitura:  
**“Richiesta di partecipazione alle selezioni al corso ITS FONDAZIONE BIO CAMPUS anno 2020 – 2021;**
- **Consegna a mano**, dal Lunedì al Venerdì dalle 9.30 alle 16.30, presso la nostra sede sita in Via Mario Siciliano 4 – Borgo Piave (LT). Alla consegna sarà rilasciato dalla segreteria una ricevuta che attesta l’avvenuta consegna della domanda di partecipazione alla selezione.

### **Art. 8 Comunicazioni relative all’Esito della selezione**

Ciascun candidato potrà verificare l’esito della propria prova accedendo al sito internet dell’ITS Fondazione Bio Campus ([www.fondazionebiocampus.it](http://www.fondazionebiocampus.it)). Inoltre, le graduatorie saranno affisse presso la sede della Fondazione Bio Campus.

**Non saranno inviate comunicazioni personali in merito.**

### **Art. 9 Riconoscimento crediti in itinere e pregresso**

*(estratto dal Regolamento interno recante le norme e procedure relative al riconoscimento dei crediti formativi per attività formative in itinere e pregresse)*

Il riconoscimento di crediti formativi si fonda sulla corrispondenza fra l’attività formativa già svolta dallo studente e l’attività per la quale è richiesto il riconoscimento, e si basa sull’attribuzione di crediti relativi ad attività formative debitamente certificate, svolte al di fuori della programmazione didattica e dei percorsi curriculari dell’ITS Fondazione Bio Campus.

Sono consentiti trasferimenti da atenei universitari attinenti al corso in oggetto e/o la frequenza da parte dei lavoratori come stabilito dal regolamento in uso dall’ITS Fondazione Bio Campus recante norme e procedure relative al riconoscimento crediti formativi per attività formative in itinere e pregresse.

Lo studente è comunque tenuto a sostenere l’esame per l’accertamento delle competenze finali del corso per cui abbia ottenuto una riduzione della frequenza.

### **Art. 10 Tasse e contributi**

E’ previsto un contributo di iscrizione fissato in € 500,00, (euro cinquecento/00).

Il candidato “idoneo ammesso” superata la fase di selezione e pubblicata la graduatoria di merito per confermare l’iscrizione dovrà procedere entro 15 giorni dalla data di selezione, al versamento della prima quota relativa al contributo di partecipazione pari a € 100,00 (euro cento/00).

Le restanti quote dovranno essere versate secondo le seguenti modalità:

- € 140,00 (centoquaranta/00) all’avvio del secondo semestre;
- € 130,00 (centotrenta/00) all’avvio del terzo semestre;
- € 130,00 (centotrenta /00) all’avvio del quarto ed ultimo semestre.

### **Art. 11 Agevolazioni e Servizi**

Gli allievi dei percorsi ITS, quando impegnati nelle attività didattiche durante le ore pomeridiane, potranno



accedere regolarmente ed a titolo gratuito alla mensa all'interno della struttura nella quale si svolge il corso. Sono previste:

- tariffe agevolate per l'alloggio c/o il convitto scolastico, riservate agli studenti residenti a più di 60 min. di viaggio dalla sede di svolgimento del corso;
- Borse di Studio INPS destinate ai figli dei dipendenti pubblici iscritti ai corsi ITS
- Wi Fi;
- Biblioteca e spazio destinati allo studio individuale

Inoltre, gli allievi disporranno di:

- materiale didattico digitale
- divisa di rappresentanza e divisa relativa alle attività laboratoriali dell'indirizzo prescelto
- servizio navetta/trasferimenti in occasione di visite guidate e partecipazioni ad eventi di settore
- tutoring per un servizio di orientamento permanente, accompagnamento al lavoro e per l'immediata risoluzione di eventuali problemi intercorsi durante il biennio

**Art. 12 Informativa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 30/06/2013 n. 196 e del Reg. UE 2016/679**

Ai sensi del D.L.vo 30 giugno 2003 n.196 e del Reg. UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, la Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore Area “Nuove Tecnologie per il Made in Italy – Bio Campus” si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite dal candidato.

Latina, 11/08/2020

Il Presidente della Fondazione Bio Campus  
Pierpaolo Pontecorvo