

Anno Formativo 2022–2023

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

### **"TECNICO SUPERIORE PER IL CONTROLLO, LA VALORIZZAZIONE ED IL MARKETING DELLE PRODUZIONI AGRARIE AGRO-ALIMENTARI ED AGROINDUSTRIALI"**

(5° Liv. EQF)

Indirizzo/specializzazione/curvatura

## **MANAGER DELLA RISTORAZIONE**

### **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 afferenti alla Figura Nazionale di Riferimento

### **4.1.2. – TECNICO SUPERIORE PER IL CONTROLLO, LA VALORIZZAZIONE ED IL MAKETING DELLE PRODUZIONI AGRARIE AGRO-ALIMENTARI ED AGROINDUSTRIALI**

**Annualità 2022 – 2023** (ex Decreto 7/9/2011 – Decreto 5/2/2013)

*-Manager della ristorazione*

Il percorso formativo è articolato in 4 semestri (24 Mesi) e prevede l'accesso di numero 30 studenti,

La selezione viene effettuata tramite una **prova di selezione obbligatoria**, di seguito denominata prova, tiene conto dello specifico percorso di studio e dell'indirizzo formativo prescelto dal candidato.

## **Art. 2 Obiettivi dei corsi, durata struttura e certificazione finale**

---

### **4.1.2. – TECNICO SUPERIORE PER IL CONTROLLO, LA VALORIZZAZIONE ED IL MAKETING DELLE PRODUZIONI AGRARIE AGRO-ALIMENTARI ED AGROINDUSTRIALI**

Il "Manager della Ristorazione" è in grado di elaborare proposte e menù, valorizzando le eccellenze enogastronomiche, grazie all'utilizzo dei prodotti tipici. È una figura innovativa che possiede una conoscenza approfondita delle peculiarità del sistema agroalimentare; delle caratteristiche del prodotto e delle differenti filiere produttive, ed in particolare degli aspetti storici, geografici e culturali del territorio.

Interpreta e soddisfa i bisogni e le richieste della committenza, coniugando il rispetto della materia prima con metodi di cottura innovativi, con particolare attenzione agli aspetti nutrizionali ed alimentari, organolettici e merceologici dei prodotti.

Supporta e collabora alla definizione del piano di marketing e nello sviluppo della rete commerciale, ed acquisisce competenze manageriali tali da stilare budget e determinare il controllo dei costi, nel rispetto degli standard di qualità dei prodotti e servizi offerti. Contribuisce a promuovere la diffusione e la vendita nell'ambito dei diversi circuiti distributivi nazionali ed internazionali, compresa la vendita diretta anche attraverso tecniche di e-commerce e social media management.

È responsabile, inoltre, del controllo dell'igiene di locali e degli impianti destinati alla preparazione, conservazione e consumo di cibi e bevande, inoltre presidia la gestione dei fornitori perseguendo il giusto punto di equilibrio tra qualità e prezzo.

### **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 provenienti 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**

Il percorso formativo avrà una durata biennale, ed è suddiviso 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.  
L'avvio del primo anno è previsto per ottobre 2022 e termina a settembre 2023
- 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.  
L'avvio del secondo anno è previsto per ottobre 2023 e termina a novembre 2024.

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

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

**900 ore di Tirocini/stage**, per il **50% del monte ore complessivo** da realizzare in aziende del settore. Parte di questo periodo di  **tirocinio curriculare**, potrà essere svolto **all'estero**, presso aziende attinenti il **curricula formativo prescelto**.

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

### **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 siano stati 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.

### **Ulteriori Certificazioni previste**

- Certificazione in Lingua Inglese
- Certificazione Informatica
- HACCP
- Addetto antincendio

### **NB**

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

### Art. 3 Requisiti per l'ammissione

Le prove previste nel periodo di aprile – maggio 2022 sono riservate ai diplomandi, quindi a studenti iscritti all'ultimo anno di Scuola Superiore di Secondo Grado, che conseguiranno il Diploma nell'anno scolastico 2021/2022. Nel periodo settembre – ottobre 2022 sarà calendarizzata una altra sessione di prove di selezione, alla quale potranno partecipare tutti coloro già in possesso di un Diploma di Scuola Media Superiore di Secondo Grado e che abbiamo compiuto il diciottesimo anno di età.

Possono accedere alle prove i cittadini dell'Unione Europea e 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.

Per i partecipanti alla selezione di aprile -maggio 2022 che avranno superato con esito positivo la fase di selezione e quindi inseriti nella graduatoria come “idonei ammessi”, per confermare l'iscrizione, dovranno:

- Procedere entro il 31/07/2021, al versamento della prima quota relativa al contributo di partecipazione (Art.10 del presente bando)

Per i partecipanti alla selezione di settembre - ottobre 2022 che avranno superato con esito positivo la fase di selezione e quindi inseriti nella graduatoria come “idonei ammessi”, per confermare l'iscrizione, dovranno:

- Procedere all'avvio delle attività corsuali al versamento della prima quota relativa al contributo di partecipazione (Art.10 del presente bando)

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

Le prove di selezioni sono fissate come da calendario seguente:

DATA	Sede di svolgimento corso e selezione allievi	PREREQUISITI DI ISCRIZIONE ALLA DATA DI SELEZIONE	NUM. POSTI DISPONIBILI
aprile - maggio 2022	Secondo calendarizzazione consultabile sul sito www.fondazionebiocampus.it	Diplomandi (tutte le classi di diploma)	30
settembre – ottobre 2022	Secondo calendarizzazione consultabile sul sito www.fondazionebiocampus.it	Diplomati (tutte le classi di diploma)	Numero posti residuali

**La calendarizzazione delle prove di selezione sarà comunicata con congruo anticipo a coloro che presenteranno domanda di partecipazione al corso secondo le modalità dettagliate nel presente bando**

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 si riserva la facoltà di avviare le attività didattiche, previo raggiungimento di un congruo numero di candidature.**

La prova è obbligatoria e selettiva, sono ammessi alla frequenza del percorso, oggetto del presente bando, i candidati che otterranno il miglior punteggio in graduatoria in base al numero programmato di posti disponibili del percorso di studio prescelto al momento della presentazione della domanda di partecipazione.

**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.**

#### **Test a scelta multipla**

La prova consiste in una serie di quesiti a risposta multipla, tesa ad accertare specifiche conoscenze e competenze come di seguito riportato:

- 10 domande di cultura generale;
- 10 domande di conoscenze informatiche;
- 10 domande di conoscenze linguistiche - lingua inglese;
- 10 domande di competenze tecniche professionali.

Il test a risposta multipla avrà il fine di accertare i requisiti minimi per l'accesso ad un canale formativo di livello post secondario, così come previsto dal D.P.C.M. del 25 gennaio 2008.

Le conoscenze richieste sono a livello dei programmi ministeriali della scuola media superiore di secondo grado.

#### ***Punteggi ed esito selezioni***

La prova si intende superata con il conseguimento di almeno il 70% di risposte esatte rispetto al totale delle domande. 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.

#### ***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 2022.** 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***

---

È possibile inviare la domanda di iscrizione tramite una delle seguenti modalità:

- **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 M. Siciliano, 4 – 04100 Latina (LT).**  
La busta dovrà riportare i dati del mittente e la seguente dicitura:  
**"Richiesta di partecipazione alle selezioni del corso TECNICO SUPERIORE PER IL CONTROLLO, LA VALORIZZAZIONE ED IL MAKETING DELLE PRODUZIONI AGRARIE AGRO-ALIMENTARI ED AGROINDUSTRIALI (5° Liv. EQF) Indirizzo Manager della ristorazione 2022 – 2023;**
- **Accedendo al sito [WWW.FONDAZIONEBIOCAMPUS.IT](http://WWW.FONDAZIONEBIOCAMPUS.IT)** e cliccando in home il tasto **"RICHIEDI ISCRIZIONE"**
- **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 del corso 4.1.2. – TECNICO SUPERIORE PER IL CONTROLLO, LA VALORIZZAZIONE ED IL MAKETING DELLE PRODUZIONI AGRARIE AGRO-ALIMENTARI ED AGROINDUSTRIALI Annualità 2022 – 2023 (ex Decreto 7/9/2011 – Decreto 5/2/2013) Manager della ristorazione;**
- **Consegna a mano**, dal Lunedì al Venerdì dalle 9.30 alle 17.30, 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)), presso la sede della Fondazione Bio Campus saranno affisse le graduatorie inerenti le selezioni. **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)*

---

Trasferimenti da atenei universitari attinenti al corso in oggetto e/o la frequenza da parte dei lavoratori del settore al percorso sono consentiti 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.

È previsto il riconoscimento dei crediti formativi allievi occupati sia come dipendenti che come imprenditori/soci o collaboratori di imprese familiari o con mansioni in linea con l'indirizzo di studio prescelto che garantisce un maggior grado di flessibilità.

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

---

È previsto un contributo di iscrizione fissato in € 500,00, (euro cinquecento/00) rateizzabili in 2 rate da versare, la prima a novembre 2022 e la seconda a dicembre 2023

#### **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.

Inoltre 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;
- convitto
- 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**

---

Ai sensi della Legge 196/2003, 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, 05/04/2022

Il presidente della Fondazione  
Carlo Picchi

