



IPSSCTAR "Antonello"



## Bando per l'ammissione al Corso I.F.T.S. per "TECNICO SUPERIORE PER LA RISTORAZIONE E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TERRITORIALI E DELLE PRODUZIONI TIPICHE"

INTERVENTO NAZIONALE "L'ISTRUZIONE E LA FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE PER LO SVILUPPO DELLA RICERCA NEL MEZZOGIORNO"  
Delibere CIPE n. 83/2003 e n. 20/2004

### Figura professionale in uscita

L'IPSSCTAR "Antonello" di Messina bandisce un concorso per l'ammissione di un totale di n. 25 allievi al Corso di Formazione "TECNICO SUPERIORE PER LA RISTORAZIONE E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TERRITORIALI E DELLE PRODUZIONI TIPICHE"

### Beneficiari dell'azione: Destinatari e Requisiti di ammissione

I candidati, alla data di pubblicazione del presente bando, dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

1. età compresa tra 19 e 29 anni
2. titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria di secondo grado
3. condizione di inoccupazione o disoccupazione
4. conoscenze e competenze ritenute necessarie in ingresso affinché i corsisti possano seguire con successo il percorso formativo: competenze linguistiche (inglese); competenze informatiche; competenze alfabetico funzionali; competenze aritmetico-matematiche; competenze acquisite in ambito lavorativo o in precedenti esperienze di istruzione-formazione
5. attitudine a lavorare in gruppo; motivazione sia relativa alla frequenza del percorso, che al ruolo professionale; motivazione a raggiungere gli obiettivi prefissati; capacità di relazionarsi correttamente con le persone.

### Finalità dell'iniziativa

Il tecnico superiore per la ristorazione e 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

Il corso è finalizzato alla formazione di figure professionali in grado di curare le modalità operative dei servizi ristorativi, individuare i processi produttivi, valorizzare i prodotti tipici e la cultura enogastronomica del territorio, curare le relazioni con gli operatori del settore, relazionarsi con la clientela.

### Soggetti proponenti

Istituto capofila: IPSSCTAR "Antonello" di Messina; Partner: Facoltà di Farmacia dell'Università di Messina; Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali dell'Università di Messina; Dip. Scienze Agronomiche, Agrochimiche e delle Produzioni Animali dell'Università di Catania; Facoltà di Economia dell'Università di Messina; Innova BIC S.p.A.; GAL Leader II Eolie di Messina; Framon hotels S.p.A. di Messina; Dimsi Investimenti&Turismo di Acicatena (CT); Armenio Editore s.r.l. di Brolo (ME); Azienda Agricola Caravaglio Antoninodi Malfa (ME); SLOW FOOD Valdemone di Messina; CNR- Istituto di chimica biomolecolare di Catania; CORFILCARNI di Messina; CST Centro Studi Turistici di Firenze; Ciset Centro Internazionale Studi sull'Economia Turistica di Venezia; CORIBIA di Palermo; ITA Istituto Tecnologie Avanzate di Genova; ITC e per il Turismo "S. Pugliatti" di Taormina (ME); ITC Fermi di Barcellona P.G. (ME); I.I.S.S. Milazzo (ME); ITC Duca d'Aosta di Enna; ITCGT Leonardo Da Vinci di Milazzo; IPIA "Gepy Faranda" di Patti; I.S. Minutoli di Messina; Borghese Patti di Patti (ME).

### Caratteristiche dei corsi

La durata del corso è pari a 2 Semestri per un totale di 1200 ore articolate in 700 ore di attività d'aula, attività sul campo, esercitazioni didattiche, visite di studio, attività di verifica dell'apprendimento e 500 ore di stage. La frequenza è obbligatoria.

**Periodo di realizzazione:** 12 mesi - ottobre 2007/settembre 2008

### Sede di svolgimento dell'azione

c/o IPSSCTAR "Antonello" Viale Giostra, 2 - 98121 - MESSINA.

I corsisti non residenti avranno la possibilità di seguire le attività didattiche d'aula con sistemi di video-conferenza.

### Modalità di selezione

L'ammissione ai corsi è subordinata all'accertamento dei pre-requisiti ed al superamento di più fasi selettive. La selezione determinerà una graduatoria di merito e l'ammissione dei primi 25 candidati.

In caso di rinuncia da parte dei candidati prescelti si procederà alla convocazione di un numero di candidati pari a quello dei rinunciariati seguendo l'ordine della graduatoria, sino al raggiungimento del numero dei candidati previsto.

Le operazioni di selezione si svolgeranno presso l'IPSSCTAR "Antonello" Viale Giostra, 2 - 98121 - MESSINA nei giorni 18 e 19 settembre 2007. I candidati sono tenuti a presentarsi muniti di documento di riconoscimento valido alle ore 9.00.

### Criteri di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

I membri della Commissione selezionatrice assegneranno un punteggio ai singoli candidati secondo i seguenti criteri:

Voto di diploma: da 0 a 30 - Test di Lingua Inglese: da 0 a 9 - Test sui Sistemi Informatici Word ed Excel: da 0 a 9 - Durata corso di perfezionamento: da 0 a 6 - Test di cultura generale e specifica: da 0 a 23 - Colloquio motivazionale: da 0 a 23.

La laurea non costituisce titolo valutabile.

### Modalità di iscrizione

Le iscrizioni resteranno aperte dall'1 luglio al 31 agosto 2007.

La presentazione della domanda di iscrizione da parte dei candidati deve avvenire utilizzando l'area on line dedicata al Piano di intervento CIPE/IFTs Ricerca dove è possibile anche consultare l'offerta formativa e la progettazione di dettaglio del percorso.

L'iscrizione avviene on line, mediante la seguente procedura:

1. collegarsi al sito <http://www.bdp.it/ifts/cipe/index.php>;
2. cliccare alla voce "I percorsi IFTS";
3. scegliere il corso al quale si intende partecipare, tramite la funzione di scelta per regione o per settore;
4. cliccare alla voce "Iscriviti" a fianco del corso scelto;
5. inserire tutte le informazioni richieste dalla scheda di iscrizione. Cliccando il tasto "Salva" (in fondo alla pagina) la domanda viene automaticamente registrata dalla scuola gestore del corso;
6. stampare la domanda dall'apposita funzione (in fondo alla pagina), firmarla e inviarla all'indirizzo riportato nella stampa, corredata della documentazione relativa alle esperienze di studio e di lavoro richiesta nel bando di selezione.

### Certificazioni

Crediti universitari:

al termine del percorso formativo, in relazione al numero di ore frequentate, saranno riconosciuti, da parte dell'Università degli Studi di Messina e dell'Università degli Studi di Catania da 1 a 30 crediti formativi per ciascuna delle Facoltà coinvolte.

Certificazione finale:

verrà rilasciata al termine dell'intero percorso formativo dalla Regione ai sensi dell'art. 8 del Regolamento 31 ottobre 2000, n. 436

### Indennità



Piano d'intervento  
CIPE IFTS Ricerca



IPSSCTAR "Antonello"



## Bando per l'ammissione al Corso I.F.T.S. per "TECNICO SUPERIORE PER LA RISTORAZIONE E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TERRITORIALI E DELLE PRODUZIONI TIPICHE"

INTERVENTO NAZIONALE "L'ISTRUZIONE E LA FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE PER LO SVILUPPO DELLA RICERCA NEL MEZZOGIORNO"  
Delibere CIPE n. 83/2003 e n. 20/2004

La partecipazione al percorso formativo è completamente gratuita. Non sono previsti incentivi finanziari in favore dei frequentanti (borse di studio, gettoni di presenza, ecc.)

### Ulteriori informazioni

Ulteriori informazioni relative ai corsi sono disponibili sul sito <http://www.bdp.it/ifts/cipe/index.php>. o presso la sede dell'IPSSCTAR "Antonello" Viale Giostra, 2 - 98121 - MESSINA Tel. 090/5731583, e-mail: [ipanto@tin.it](mailto:ipanto@tin.it), sito web: [www.antonello.messina.it](http://www.antonello.messina.it)