

FONDAZIONE ITS TURISMOACADEMY

Autorizzata dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e dalla Regione Lazio in attuazione del DPCM 25 gennaio 2008

Bando per la selezione degli allievi dei corsi: FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT (7° biennio 2024/2026) CUP F84C24001320009

Oggetto del bando

Il presente bando è emanato dalla Fondazione ITS Turismo Academy di Roma e disciplina la selezione degli allievi del corso: Food & Beverage Management.

Il Comitato tecnico scientifico della Fondazione ITS Turismo Academy ha elaborato dei programmi di studio che, fermo il rispetto delle indicazioni Ministeriali, sono in ogni caso corrispondenti alle esigenze espresse dalle imprese dei settori.

Descrizione delle figure professionali

Il Tecnico superiore per la gestione dei servizi di supporto agli ospiti – Food & Beverage Management è una nuova figura professionale a cavallo tra il turismo e l'enogastronomia in grado di promuovere il territorio esaltandone mediante le tecnologie innovative la ricaduta esperienziale, principale caratteristica del turismo contemporaneo. Il profilo, inoltre, è in grado di costruire e offrire servizi innovativi rivolti alle aziende alberghiere e della ristorazione sotto il profilo enogastronomico, legato alla valorizzazione delle aziende locali.

Destinatari e requisiti di Iscrizione

Giovani e adulti in possesso di diploma di Istruzione Secondaria Superiore quinquennale o di un diploma quadriennale di Istruzione e Formazione Professionale con certificati di specializzazione tecnica superiore di almeno 800 ore (corso IFTS – Istruzione e Formazione Tecnica Superiore).

Il corso è aperto a cittadini dell'Unione Europea e a cittadini non Comunitari (indispensabile la conoscenza della lingua italiana);

Permesso di soggiorno UE, per motivi lavoro (subordinato, stagionale, autonomo), ricongiungimento familiare, finalità di studio e formazione; Permesso di soggiorno UE, per soggiornanti di lungo periodo o carta di soggiorno per cittadini stranieri; Status di rifugiato o di persona ammissibile alla protezione sussidiaria, in attuazione delle direttive europee 2004/83/CE, 2005/85/CE, 2011/95/UE, 2013/32/UE, 2014/83/UE e s.m.i.

I cittadini stranieri devono godere dei diritti civili e politici nello Stato di appartenenza, fatte salve le eccezioni per i titolari dello status di rifugiato e dello stato di protezione sussidiaria.

E' obbligatorio aver compiuto i 18 anni di età.

Domande e termini di presentazione

Le domande di ammissione alla fase di selezione e gli allegati possono essere inoltrati:

- attraverso il sito della fondazione www.itsturismoroma.it tramite il link <https://www.itsturismoroma.it/compila-la-domanda/>
- A mano al seguente indirizzo: **Fondazione ITS Turismo Academy** – via Emanuele Filiberto 98/C – Roma, dal lunedì al venerdì;

Sulla domanda il candidato dovrà segnare a quali dei percorsi intende iscriversi.

È possibile iscriversi a più corsi indicando l'eventuale preferenza segnando con il numero 1 la prima scelta e con il numero 2 la seconda scelta e così via.

Le domande devono essere corredate dai seguenti documenti:

- fotocopia di un documento di riconoscimento valido, sottoscritta con firma autografa;
- fotocopia del diploma o del certificato sostitutivo (riportante istituto di provenienza, titolo e votazione conseguiti), attestanti il superamento dell'Esame di Stato, sottoscritte con firma autografa;

- fotocopia del codice fiscale, sottoscritta con firma autografa;
- curriculum vitae redatto secondo il formato europeo, completo di autorizzazione al trattamento dei dati personali, datato e sottoscritto con firma autografa;
- fotocopia di eventuali attestazioni/certificazioni di altri corsi coerenti con il profilo professionale, corsi di lingue, ed ogni altra documentazione che si ritiene utile per la valutazione dei titoli, sottoscritta con firma autografa.

Nel caso in cui il candidato si volesse avvalere di quanto disciplinato dal D.P.R. 28 dicembre 2000, n° 445 è invitato a fornire tutti gli elementi necessari per l'attribuzione dei punti previsti nella sezione "titoli ed esperienze" in conformità di quanto riportato nella Tabella B – attribuzione dei punteggi.

TABELLA B	
Votazione del diploma di Istruzione Secondaria Superiore (o equipollente)	10 punti Per ogni voto da 65 a 70 punti 0,1; 71 a 80 punti 0,2; da 81 a 90 punti 0,3; da 91 a 100 punti 0,4, la lode punti 0,4
Indirizzo di studi (coerenza con il percorso formativo)	Fino a 2 punti
Certificazioni di lingua	Fino a 3 punti

Per informazioni compilare il form di richiesta colloquio di orientamento sul sito www.itsturismoroma.it

Oppure telefonare alla segreteria della Fondazione:
fisso 0640414436 – cellulare 3927595469.

La domanda di ammissione, corredata dei documenti richiesti, dovrà pervenire, pena l'esclusione, entro le ore 12.00 del giorno 14 ottobre 2024 all'ufficio del protocollo della Fondazione.

La Fondazione declina ogni responsabilità riguardo l'impossibilità di comunicare con i candidati in caso di:

- inesattezze o obsolescenze dei recapiti indicati nella domanda,
- eventuali disguidi postali o telegrafici,
- eventi/cause comunque imputabili a terzi,
- caso fortuito o di forza maggiore.

Selezione delle domande

La procedura di selezione delle domande sarà espletata, a suo insindacabile giudizio, da una Commissione composta da esperti delle tematiche indicate nel bando e da psicologi, nominata dal Comitato Tecnico Scientifico della Fondazione.

Nella selezione la Commissione può attribuire, a ciascun candidato, un massimo di 100 punti così ripartiti:

- titoli ed esperienze: massimo 15 punti,
- prova scritta: massimo 35 punti,
- colloquio: massimo 50 punti.

Per i titoli e le esperienze la Commissione provvede alla valutazione del curriculum e dei documenti presentati dai candidati. L'elenco dei titoli e delle esperienze riportate nella Tabella B allegata, costituiscono titoli valutabili.

La prova scritta di selezione consisterà in domande a risposta aperta e/o chiusa, volte ad attestare conoscenze relative alle seguenti aree disciplinari: logica comprensione del testo, cultura generale, lingua inglese, informatica di base.

Per le prove di selezione si farà riferimento alle competenze acquisite al termine dei percorsi formativi delle scuole secondarie di secondo grado.

La prova orale accerterà le motivazioni e le attitudini tecnico-professionali dei candidati.

Le prove di selezione scritte e orali, salvo diversa comunicazione, si svolgeranno nei giorni **16 – 17-18 e 21 ottobre 2024** e proseguiranno nei giorni a seguire in caso di necessità. Il calendario delle selezioni sarà pubblicato il giorno **15 ottobre 2024** entro le ore 18.00 **nella sede della Fondazione di via Emanuele Filiberto 98/C 00185 Roma** e successivamente inviato tramite email a ciascun candidato e consultabile sul nostro sito all'indirizzo www.itsturismoroma.it.

Le selezioni si svolgeranno presso la sede della Fondazione di via Emanuele Filiberto 98/C – 00185 Roma.

I candidati sono tenuti a presentarsi muniti di documento di riconoscimento in corso di validità.

La selezione determinerà una graduatoria di merito e l'ammissione al corso dei primi 28 candidati.

Il numero degli ammessi in graduatoria potrà essere ulteriormente aumentato, qualora si creassero i presupposti per l'ampliamento del numero di allievi. Nel caso in cui tra gli ammessi al Corso vi siano delle rinunce durante lo svolgimento del primo 10% del totale del monte ore, verranno sostituiti dai candidati in graduatoria.

A parità di punteggio sarà data preferenza ai candidati di età minore.

Le graduatorie definitive saranno pubblicate presso la sede della Fondazione via Emanuele Filiberto 98/C.

Organizzazione e contenuti del corso

L'organizzazione dei corsi sarà effettuata secondo gli standard indicati dal MIM e dalla Regione Lazio.

La durata complessiva dei corsi è di due anni, corrispondenti a 1800 ore di cui:

- 1000 ore di attività didattiche e laboratoriali
- 800 di ore stage presso enti o imprese pubbliche o private

I moduli formativi previsti per il Corso **Food & Beverage Management** riguarderanno le seguenti materie.

A titolo indicativo e non esaustivo, si riportano i moduli del corso previsti che possono subire comunque variazioni all'avvio delle attività didattiche e durante lo svolgimento del percorso medesimo. L'attività didattica sarà svolta approfondendo temi e sviluppando conoscenze, competenze e abilità afferenti alle seguenti aree

MODULI I anno

Inglese
Spagnolo
Informatica
Orientamento al lavoro
Tecniche di comunicazione e soft skills
Innovazione e F&B digitale
Antropologia del gusto
Statistica per la customer satisfaction
Tax & Law (Diritto commerciale per procurement + IVA e ACCISE)
Tecniche di approvvigionamento e gestione del magazzino (SW Gestionale)
Legislazione del lavoro
Merceologia e tecniche di trasformazione alimentare
Nutrizione e dietetica alimentare
Geografie delle eccellenze eno-gastronomiche
Normative per la qualità agro-alimentare
Tutela e valorizzazione dei prodotti tipici

Contabilità, budgeting, analisi dei costi nella ristorazione
Food & beverage Management: organizzazione e gestione dei servizi ristorativi
Marketing e web Marketing del turismo e della ristorazione

MODULI II anno

Orientamento allo stage e ai colloqui di lavoro
Sicurezza sul lavoro
Igiene e qualità nel settore ristorativo (HACCP)
Inglese II
Spagnolo II
Multimedia e nuove tecnologie per la ristorazione
Tecniche di vendita offline e online
Tecniche di gestione del reparto sala
Tecniche di gestione nel reparto bar & breakfast
Percorsi e cammini del Lazio per la valorizzazione del territorio
Stili alimentari, personalizzazione dei prodotti e codici culturali
Menù and Wine list Engineering
Marketing Strategy & Brand Identity
Ristorazione e Autoimprenditorialità
Laboratorio "Comunicare il Gusto"
Laboratorio Creativo: Organizzare un evento con il Food della filiera locale
Laboratorio Creativo: la banchettistica e il mondo del wedding
Laboratorio di Assaggio dei formaggi + Certificazione
Laboratorio di Sommelier + Certificato Internazionale di Sommelier
Laboratorio Assaggiatori di oli di Oliva vergini + Certificazione

Il Comitato Tecnico Scientifico della Fondazione potrà introdurre adattamenti nell'articolazione dei singoli moduli.

Al termine della fase didattica di ogni modulo è prevista una prova di verifica dell'apprendimento.

Al termine della fase di stage è prevista la consegna da parte del candidato di un project work sull'esperienza lavorativa svolta. Tale progetto costituirà parte integrante dell'esame finale.

La strategia di formazione dei corsi prevede di norma una frequenza obbligatoria di 4/6 ore giornaliere per 5 giorni alla settimana.

Le lezioni si terranno nelle ore pomeridiane. Lo stage e le visite aziendali si svolgeranno secondo gli orari aziendali.

Le attività formative si svolgeranno prevalentemente presso via Emanuele Filiberto 98/C e c/o le altre sedi dei membri della Fondazione ritenute funzionali all'acquisizione di competenze da parte degli studenti.

L'inizio delle attività formative è previsto, salvo diversa comunicazione, entro il giorno **30 ottobre 2024**.

I corsi prevedono la frequenza obbligatoria.

Il corso sarà attivato solo a seguito di valutazione, approvazione e finanziamento da parte degli Enti finanziatori.

N.B. I corsi non verranno attivati se non si raggiunge il numero di 20 studenti per ciascun corso.

Certificazione finale e rilascio del titolo

È previsto l'accertamento delle competenze raggiunte al termine di ogni Unità Formativa Capitalizzabile.

Saranno ammessi all'esame finale coloro che avranno frequentato almeno l'80% del percorso formativo.

A coloro i quali supereranno l'esame finale **sarà rilasciato dal MIM il diploma di Tecnico Superiore** che corrisponde al V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF) corredato da un supplemento predisposto secondo il modello EUROPASS.

Il diploma di tecnico superiore costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'art. 5 comma 7 del DPCM 25 gennaio 2008.

È previsto il riconoscimento di crediti formativi universitari in conformità a quanto disciplinato dal decreto attuativo di cui all'articolo 14, comma 3, della legge 30 dicembre 2010, n. 240.

Trattamento dei dati personali

Il trattamento dei dati personali è disciplinato dal decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 29 luglio 2003, Serie generale n. 174, Supplemento ordinario n. 123/L.

I dati personali trasmessi dai candidati con le domande di partecipazione alla selezione saranno trattati esclusivamente per le finalità di gestione del presente bando e delle altre attività della fondazione.

Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione dalla selezione. L'interessato gode dei diritti di cui alla citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, nonché alcuni diritti complementari tra cui il diritto di far rettificare, aggiornare, completare o cancellare i dati erronei, incompleti o raccolti in termini non conformi alla legge.

Pubblicità ed entrata in vigore

Il presente bando verrà pubblicato nel sito della Fondazione www.itsturismoroma.it.

Firmato il Presidente Della Fondazione

Marco Brogna

(copia originale depositata presso la segreteria della Fondazione)