



BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI

Progetto: Health Food 4.0 - Tecnico superiore esperto in cucina salutistica

Percorso ITS per Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali

Area Professionale/Sotto-area Professionale AGRO-ALIMENTARE /Agricoltura, silvicoltura e pesca

Area Tecnologica /Ambito NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY /Sistema Agroalimentare

AVVISO N. 3/2021

OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE TECNICA SUPERIORE (I.T.S.) IN SICILIA

(D.D.G. n. 1490 del 02/08/2021)

Titolo denominazione del corso	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Durata in Ore	N° destinatari ammissibili (allievi)
Figura nazionale di riferimento: Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali	Diploma di Tecnico Superiore (Livello EQF 5)	PATTI (ME)	2.000	20

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

La **Fondazione ITS "ALBATROS" Istituto Tecnico Superiore** di alta formazione presente a Messina, opera nel settore delle "Nuove tecnologie per il Made in Italy" Sistema Alimentare. Oltre alla finalità di fornire alle imprese tecnici qualificati, si propone di promuovere e diffondere la cultura dell'innovazione sostenendo il trasferimento tecnologico dal mondo dell'alta formazione a quello del lavoro. Prepara Tecnici Superiori con competenze tecnico specifiche e capacità di innovazione nell'ambito peculiare delle filiere Agroalimentari tipiche del Made in Italy.

IL PROFILO PROFESSIONALE

Il Tecnico superiore esperto in cucina salutistica è in grado di progettare e realizzare ricette e menù per diverse specialità culinarie attente alla tipicità dei prodotti del territorio o stili di vita in funzione alle intolleranze e allergie nonché alla prevenzione di malattie, di garantire gli standard di lavorazione nel pieno rispetto della salute del consumatore (salute intesa sia come regime alimentare corretto e sia come regime alimentare specializzato nello scegliere alimenti a scopo curativo e di prevenzione), di utilizzare tecnologie innovative di trasformazione, manipolazione e conservazione dei prodotti agroalimentari, allo scopo anche di valorizzarne le specificità. Inoltre risulta essere un professionista in grado di conoscere e applicare sistemi di controllo sulle materie

Fondazione ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy Sistema Alimentare "Albatros" - Sede legale e direzionale: Viale Giustra n. 2 98121 Messina (ME) - Tel. 090/9432770 - Fax 090/9434639 - email: its.albatros.me@gmail.com - C.I.R. DHX836.

Intervento finanziato dall'Unione Europea e dalla Regione Siciliana - P.O. FSE Sicilia 2014/2020. Avviso pubblico n. 3/2021. Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (I.T.S.) in Sicilia. Proposta formativa cofinanziata dal Fondo Sociale Europeo nell'ambito dell'attuazione del Programma Operativo Complementare 2014/2020 (POC 2014/2020). Asse Prioritario: Asse 5 del POC 2014/2020. Health Food 4.0 - Tecnico superiore esperto in cucina salutistica.





prime, applicare processi produttivi finalizzati al miglioramento della qualità, formulare proposte di prodotti/servizi – interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente/consumatore, predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche – nutraceutiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto, curare l’elaborazione di ricette e menù – con applicazione di tecniche innovative nell’ambito di regimi nutrizionali controllati, lavorare nel rispetto delle norme sanitarie con particolare riferimento alla normativa HACCP, promuovere e gestire processi produttivi secondo i principi di eco-compatibilità – di sostenibilità e nel rispetto delle specializzazioni e delle peculiarità del “Made in Italy”.

Il Tecnico superiore esperto in cucina salutistica:

- è in grado di progettare e realizzare ricette e menù per diverse specialità culinarie attente alla **tipicità dei prodotti del territorio e degli stili di vita** in funzione delle intolleranze, delle allergie e della prevenzione di malattie;
- garantisce gli standard di lavorazione nel pieno rispetto della **salute del consumatore**, intesa come regime alimentare corretto, finalizzato nello scegliere alimenti con caratteristiche curative e di prevenzione, utilizzando **tecnologie innovative di trasformazione, manipolazione e conservazione** dei prodotti agroalimentari, allo scopo di valorizzarne anche le specificità;
- è in grado di conoscere e applicare sistemi di controllo sulle materie prime, applicare processi produttivi finalizzati al miglioramento della qualità, formulare proposte di prodotti /servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente /consumatore; predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e nutraceutiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto; curare l’elaborazione di ricette e menù, con applicazione di **tecniche innovative nell’ambito di regimi nutrizionali controllati**; lavorare nel rispetto delle norme sanitarie con particolare riferimento alla **normativa HACCP**; promuovere e gestire processi produttivi secondo i principi di **eco-compatibilità**, di **sostenibilità** e nel rispetto delle specializzazioni e delle peculiarità del “Made in Italy”.

Saranno approfonditi e sperimentati nuovi modelli di applicazione della **Blockchain**: la “Food Chain”, sinonimo di trasparenza ed accessibilità, in grado di ri-generare un **nuovo valore del cibo e un nuovo concetto di “Consuma–Attore”**; la “Food Safety”, nuovi strumenti al servizio della **supply chain**, in grado di garantire la migliore **tracciabilità alimentare** così da assicurare nuovi livelli di sicurezza alimentare, un valido supporto per la salvaguardia del Made In Italy.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico superiore esperto di cucina salutistica, forte dell’esperienza e delle competenze acquisite può trovare collocazione presso aziende di ristorazione anche collettiva, siano esse specializzate nella ristorazione aziendale, scolastica od ospedaliera, in cui si relaziona con responsabili aziendali, enti pubblici, chef e collaboratori di sala. Parimenti può impiegarsi nella grande distribuzione all’interno della quale può supportare il cliente nella fase di scelta ed acquisto dei prodotti alimentari e nella progettazione delle aree di vendita. Può inoltre trovare occupazione nel front office di aziende agroalimentari e del food and beverage dove si possono occupare della produzione, della trasformazione e della commercializzazione del prodotto e dei servizi. Si tratta infine di un professionista che conosce gli aspetti normativi di sicurezza e di sostenibilità ambientale legati all’attività produttiva nel settore agroalimentare.

Il diploma di Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali è stato inserito quale titolo di accesso alla seguente classe di concorso per l’insegnamento nella scuola statale: laboratori di scienze e tecnologie agrarie (B11). Consente inoltre l’accesso ai pubblici concorsi e alle Università con riconoscimento di **Crediti Formativi Universitari**.

Fondazione ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy Sistema Alimentare “Albatros” - Sede legale e direzionale: Viale Giostra n. 2, 98121 Messina (ME) – Tel. 090/9432770 – Fax 090/9434639 - email: its.albatros.me@gmail.com – C.I.R. DHX836.

Intervento finanziato dall’Unione Europea e dalla Regione Siciliana – P.O. FSE Sicilia 2014/2020. Avviso pubblico n. 3/2021. Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (I.T.S.) in Sicilia. Proposta formativa cofinanziata dal Fondo Sociale Europeo nell’ambito dell’attuazione del Programma Operativo Complementare 2014/2020 (POC 2014/2020). Asse Prioritario: Asse 5 del POC 2014/2020. **Health Food 4.0 - Tecnico superiore esperto in cucina salutistica.**



PERCORSO ITS per Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

Titolo conseguito: Diploma di Tecnico Superiore (Livello EQF 5)

Sede di svolgimento: Via Trieste, 40-42- 98066 Patti (ME)
c/o Istituto d'Istruzione Superiore "Borghese Faranda"

Numero posti disponibili: 20

Sono destinatari delle attività formative dell'Avviso giovani ed adulti residenti o domiciliati in Sicilia occupati o disoccupati in possesso dei requisiti di accesso di cui all'articolo 3 comma 1 del D.M. 7 settembre 2011 e s.m.i. e all'art. 1 comma 46 della legge 13 luglio 2015, n. 107:

possedere uno dei seguenti titoli di studio:

- **diploma di istruzione secondaria di secondo grado;**
- **diploma professionale conseguito al termine dei percorsi quadriennali di istruzione e formazione professionale** di cui al decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, compresi nel Repertorio nazionale di cui agli accordi in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano del 27 luglio 2011, di cui al decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 11 novembre 2011, pubblicato nel Supplemento ordinario n. 269 alla Gazzetta Ufficiale n. 296 del 21 dicembre 2011, e del 19 gennaio 2012, di cui al decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 23 aprile 2012, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 177 del 31 luglio 2012, **integrato da un percorso di istruzione e formazione tecnica superiore ai sensi dell'articolo 9 delle linee guida di cui al decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 25 gennaio 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 86 dell'11 aprile 2008, di durata annuale, la cui struttura e i cui contenuti sono definiti con accordo in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano.**

In caso di cittadini non comunitari, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità. I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione della candidatura e possono essere comprovati con dichiarazioni, contestuali all'istanza, sottoscritte dall'interessato e prodotte in sostituzione delle normali certificazioni, secondo le modalità previste dal D.P.R. 28 dicembre 2000 n.445.

Si precisa che un allievo non può essere iscritto contemporaneamente a più di un corso, pena l'esclusione dell'allievo da tutti i corsi a cui risulta iscritto.

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO I.T.S.

Tabella di riepilogo articolazione del percorso I.T.S.

Unità Formative	Durata in Ore
• Lingua Inglese	50 h
• Informatica /ITC	30 h
• Industria agroalimentare 4.0	18 h
• Sicurezza sui luoghi di lavoro e HACCP	60 h
• Gestione della qualità nella filiera agroalimentare	24 h
• Pari opportunità e parità di genere	10 h
• Legalità, antidiscriminazione ed inclusione sociale	10 h
• Sviluppo sostenibile e impatto ambientale: Green /Blue Economy	20 h

Fondazione ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy Sistema Alimentare "Albatros" - Sede legale e direzionale, Viale Giostra n. 2, 98121 Messina (ME) - Tel. 090/9432770 - Fax 090/9434639 - email: its.albatros.me@gmail.com - C.I.R. DHX836.

Intervento finanziato dall'Unione Europea e dalla Regione Siciliana - P.O. FSE Sicilia 2014/2020. Avviso pubblico n. 3/2021. Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (I.T.S.) in Sicilia. Proposta formativa cofinanziata dal Fondo Sociale Europeo nell'ambito dell'attuazione del Programma Operativo Complementare 2014/2020 (POC 2014/2020). Asse Prioritario: Asse 5 del POC 2014/2020. Health Food 4.0. Tecnico superiore esperto in cucina salustica.

• Orientamento e bilancio delle competenze	10 h
• Tecniche di comunicazione, dinamiche di gruppo e problem solving	10 h
• Creazione, gestione e simulazione di impresa	18 h
• Economia agroalimentare ed economia circolare	30 h
• Marketing degli Health Food	30 h
• Composizione degli alimenti e modifiche in cottura	36 h
• Contaminanti degli alimenti e bio-agricoltura	36 h
• Tecnologie di produzione e confezionamento degli alimenti	48 h
• Super food e nutraceutici	30 h
• Alimentazione ed esigenze nutrizionali	50 h
• Introduzione alla cucina, panificazione e pasticceria salutistica	30 h
• Catering, banqueting e ristorazione collettiva	30 h
• Progettazione e lavorazione di nuovi materiali a contatto con gli alimenti	20 h
• La blockchain per l'AgriFood 4.0	30 h
• Aromi e spezie	30 h
• Le filiere dell'agroalimentare	100 h
• L'alimentazione mediterranea patrimonio dell'umanità	30 h
• Laboratorio: HACCP in cucina	40 h
• Laboratorio: Le filiere dell'agroalimentare	50 h
• Laboratorio: Tecniche e pratica di cucina, panificazione e pasticceria salutistica	110 h
• Laboratorio: Cucina vegana e vegetariana	50 h
• Laboratorio: Tecniche di cucina free from	100 h
• Laboratorio: Alimenti di qualità e terroir	40 h
• Laboratorio: La cucina nel Mediterraneo	30 h
• Laboratorio: Analisi sensoriale	10 h
• Laboratorio: Innovazioni e tecnologie per la cucina 4.0	40 h
	1.360 h

Stage formativo: n. 740 ore

Durata complessiva del percorso ITS: n. 2.000 ore (quattro semestri)

Valutazione finale (esame finale): n. 20 ore



Fondazione ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy Sistema Alimentare "Albatros" - Sede legale e direzionale: Viale Giostra n. 2, 98121 Messina (ME) – Tel. 090/9432770 – Fax 090/9434639 - email: its.albatros.me@gmail.com – C.I.R. DHX836.

Intervento finanziato dall'Unione Europea e dalla Regione Siciliana – P.O. FSE Sicilia 2014/2020. Avviso pubblico n. 3/2021: Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (I.T.S.) in Sicilia. Proposta formativa cofinanziata dal Fondo Sociale Europeo nell'ambito dell'attuazione del Programma Operativo Complementare 2014/2020 (POC 2014/2020). Asse Prioritario: Asse 5 del POC 2014/2020. Health Food 4.0 - Tecnico superiore esperto in cucina salutistica.



TERMINE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI CANDIDATURA

Tutti i soggetti interessati, in possesso dei requisiti previsti, dovranno far pervenire la propria domanda di ammissione al corso, redatta in carta semplice sulla base del modello allegato:

All. 3 Domanda di iscrizione agli interventi FSE.

Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- copia del codice fiscale /tessera sanitaria;
- copia del titolo di studio o relativa autocertificazione;
- curriculum vitae in formato europeo sottoscritto;
- *per giovani o adulti disoccupati*: Dichiarazione di Immediata Disponibilità al lavoro (DID);
- *per giovani o adulti occupati*: Certificazione di servizio rilasciata dal proprio datore di lavoro o certificazione attribuzione P.IVA

Le domande dovranno pervenire entro e non oltre le ore 18:00 del 23/10/2021, tramite una delle seguenti modalità:

- consegna "brevi manu" alla segreteria della Fondazione ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy Sistema Alimentare "Albatros", sita in Messina, Viale Giostra n. 2 nei giorni lavorativi dal Lunedì al Venerdì dalle ore 09.00 alle ore 13.00. La busta chiusa dovrà recare la dicitura "AVVISO n. 3/2021 - Progetto: Health Food 4.0 - Tecnico superiore esperto in cucina salutistica - BANDO ALLIEVI".
- consegna "brevi manu" alla segreteria della sede della Fondazione ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy Sistema Alimentare "Albatros", sita in Patti (ME), Via Trieste n. 40-42 c/o l'Istituto d'Istruzione Superiore "Borghese - Faranda" – Via Monsignor A. Ficarra n. 10, nei giorni lavorativi dal Lunedì al Venerdì dalle ore 09.00 alle ore 13.00. La busta chiusa dovrà recare la dicitura "AVVISO n. 3/2021 - Progetto: Health Food 4.0 - Tecnico superiore esperto in cucina salutistica - BANDO ALLIEVI".
- consegna mediante la propria casella di posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo: itsalbatrosmessina@legalmail.it. L'oggetto della PEC dovrà recare la dicitura "AVVISO n. 3/2021 - Progetto: Health Food 4.0 - Tecnico superiore esperto in cucina salutistica - BANDO ALLIEVI".

MODALITÀ DI SELEZIONE

Sarà effettuata una procedura di selezione svolta sull'analisi dei dati strutturali e sulle prove previste per l'accertamento delle competenze specifiche previste in ingresso.

La selezione degli aspiranti allievi sarà improntata sulla verifica dei requisiti di ingresso: stato di disoccupazione o occupazione; essere in possesso del **titolo di studio di istruzione secondaria di secondo grado** oppure **diploma professionale conseguito al termine dei percorsi quadriennali di istruzione e formazione professionale** di cui al decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, compresi nel Repertorio nazionale di cui agli accordi in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano del 27 luglio 2011, di cui al decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 11 novembre 2011, pubblicato nel Supplemento ordinario n. 269 alla Gazzetta Ufficiale n. 296 del 21 dicembre 2011, e del 19 gennaio 2012, di cui al decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 23 aprile 2012, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 177 del 31 luglio 2012, **integrato da**

Fondazione ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy Sistema Alimentare "Albatros" - Sede legale e direzionale: Viale Giostra n. 2, 98121 Messina (ME) – Tel. 090/9432770 – Fax 090/9434639 - email: its.albatros.me@gmail.com – C.I.R. DHX836

Intervento finanziato dall'Unione Europea e dalla Regione Siciliana – P.O. FSE Sicilia 2014/2020. Avviso pubblico n. 3/2021 - Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (I.T.S.) in Sicilia. Proposta formativa cofinanziata dal Fondo Sociale Europeo nell'ambito dell'attuazione del Programma Operativo Complementare 2014/2020 (POC 2014/2020). Asse Prioritario: Asse 5 del POC 2014/2020. **Health Food 4.0 - Tecnico superiore esperto in cucina salutistica.**





un percorso di istruzione e formazione tecnica superiore ai sensi dell'articolo 9 delle linee guida di cui al decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 25 gennaio 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 86 dell'11 aprile 2008, di durata annuale, la cui struttura e i cui contenuti sono definiti con accordo in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano.

La verifica delle competenze di base (tecniche, informatiche e di lingua inglese) viene eseguita dallo stesso I.T.S. mediante la somministrazione di prove di accertamento predisposte dal Comitato Tecnico Scientifico della Fondazione I.T.S. Ai fini della graduatoria di accesso per la frequenza del percorso I.T.S. sono previsti:

1. **Test** con quesiti a risposta multipla, comprendente n. 30 domande atte ad accertare i requisiti culturali minimi per l'accesso ad un canale formativo di livello post secondario così come previsto dal DPCM del 25 gennaio 2008. Saranno valutate la conoscenza /competenza della lingua inglese e le conoscenze /competenze informatiche;
2. **Colloquio** attitudinale /motivazionale.

Il punteggio sarà espresso in 100 punti, come valore massimo, così ripartiti: 30 punti, come massimo, attribuiti nella prima prova, 55 punti, come massimo, nella seconda e ulteriori 15 punti in proporzione al voto del titolo di studio richiesto.

Titoli, conoscenze e motivazioni saranno valutati dalla Commissione di Selezione mediante l'attribuzione di punteggi che, pesati secondo criteri oggettivi, porteranno alla formazione di una graduatoria di merito; una quota dei posti disponibili nella misura del 50% sarà riservata alle donne partecipanti. L'ammissione al percorso formativo sarà determinata con modalità e criteri coerenti con le indicazioni del Ministero dell'Istruzione e delle procedure di gestione delle attività finanziate della Regione Siciliana. Al termine delle operazioni di selezione, verrà stilata una graduatoria in ordine di voto decrescente, risultante dalle prove selettive. La graduatoria finale sarà comunicata ai partecipanti attraverso pubblicazione sul sito web istituzionale della Fondazione. I partecipanti alla selezione potranno proporre motivate osservazioni alla graduatoria direttamente all'Ente gestore o al Centro per l'Impiego competente per territorio. Di tutte le attività di selezione saranno stilati appositi verbali da parte della commissione di selezione all'uopo nominata.

Le selezioni, relativamente ai percorsi I.T.S., avranno luogo presso la sede della Fondazione ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy Sistema Alimentare "Albatros" - Viale Giostra n. 2 Messina (ME) nella data di seguito indicata: **25/10/2021 dalle ore 09.00**. Eventuali variazioni della sede e delle date di selezione verranno preventivamente comunicati agli interessati attraverso pubblicazione sul sito web istituzionale della Fondazione: www.itsalbatros.me.it

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al percorso I.T.S. è gratuita e la frequenza è obbligatoria.

Il numero massimo di assenze consentite è pari al 20% (-salvo deroghe-) della durata totale effettiva del percorso formativo al netto delle prove finali previste (soglia minima di presenza 80% del monte ore corso così come previsto nell'articolo 4 dell'Intesa della Conferenza Unificata - Linee guida in materia di semplificazione e promozione degli I.T.S.) - (Repertorio Atti n.42 /CV del 3 marzo 2016).

Non sono ammesse assenze per non più di dieci giorni consecutivi, tranne che nei casi debitamente giustificati. Gli allievi, che superino tali limiti, tranne che nei casi debitamente giustificati, saranno dimessi d'ufficio.

Fondazione ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy Sistema Alimentare "Albatros" - Sede legale e direzionale: Viale Giostra n. 2, 98121 Messina (ME) - Tel. 090/9432770 - Fax 090/9434639 - email: its.albatros.me@gmail.com - C.I.R. DHX836.

Intervento finanziato dall'Unione Europea e dalla Regione Siciliana - P.O. FSE Sicilia 2014/2020. Avviso pubblico n. 3/2021 - Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (I.T.S.) in Sicilia. Proposta formativa cofinanziata dal Fondo Sociale Europeo nell'ambito dell'attuazione del Programma Operativo Complementare 2014/2020 (POC 2014/2020), Asse Prioritario: Asse 5 del POC 2014/2020. Health Food 4.0 - Tecnico superiore esperto in cucina salustica.





MODALITA' PROVE FINALI

Gli allievi che al termine del percorso formativo avranno svolto almeno l'80% (-salvo deroghe-) delle ore previste e che avranno raggiunto gli obiettivi didattici, saranno ammessi all'esame finale, che consiste in una prova teorico-pratica, una prova scritta ed una prova orale, concernente la discussione di un progetto di lavoro (project work).

CERTIFICAZIONE FINALE

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che hanno frequentato almeno l'80% (-salvo deroghe-) delle ore complessivamente previste (soglia minima di presenza 80% del monte ore corso così come previsto nell'articolo 4 dell'Intesa della Conferenza Unificata - Linee guida in materia di semplificazione e promozione degli I.T.S.) - (Repertorio Atti n.42 /CV del 3 marzo 2016), sarà rilasciato il Diploma di Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali (Livello EQF 5), in coerenza con il *Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana* adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016. Per favorire la circolazione in ambito nazionale ed europeo, il titolo è corredato dall'EUROPASS diploma supplement.

RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE

ENTE: Fondazione ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy Sistema Alimentare "Albatros" - Viale Giostra n. 2 - 98121 Messina (ME)

Tel: 090.9432770 - Fax: 090.9434639

Sede di Erogazione: Via Trieste n. 40-42 – 98066 Patti (ME) c/o l'Istituto d'Istruzione Superiore "Borghese - Faranda" – Via Monsignor A. Ficarra n.10 - 98066 Patti (ME)

Tel: 0941.21760 – 0941.21007

EMAIL: its.albatros.me@gmail.com

SITO WEB: www.itsalbatros.me.it

INFORMAZIONI

Il presente bando di selezione allievi, informazioni e/o comunicazioni sono disponibili sui siti web: www.itsalbatros.me.it e www.sicilia-fse.it, presso il Centro per l'Impiego (C.p.I.) competente per territorio.

CONDIZIONI DI TUTELA DELLA PRIVACY

Tutti i dati personali forniti verranno trattati dalla Fondazione ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare "Albatros" ai soli fini dell'organizzazione e espletamento del percorso formativo nel rispetto del D.Lgs 196/2003 e s.m.i. recante "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del Regolamento generale sulla protezione dei dati personali (UE) 2016/679 -GDPR

Allegati: Domanda di iscrizione agli interventi FSE.

Messina, li 30/09/2021



Per la Fondazione ITS "Albatros"
Prof.ssa Laura Tringali

Fondazione ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy Sistema Alimentare "Albatros" - Sede legale e direzionale: Viale Giostra n. 2, 98121 Messina (ME) – Tel. 090/9432770 – Fax 090/9434639 - email: its.albatros.me@gmail.com – C.I.R. DHX836.

Intervento finanziato dall'Unione Europea e dalla Regione Siciliana – P.O. FSE Sicilia 2014/2020. Avviso pubblico n. 3/2021. Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (I.T.S.) in Sicilia. Proposta formativa cofinanziata dal Fondo Sociale Europeo nell'ambito dell'attuazione del Programma Operativo Complementare 2014/2020 (POC 2014/2020). Asse Prioritario: Asse 5 del POC 2014/2020. Health Food 4.0 - Tecnico superiore esperto in cucina salustica.

- 01 Licenza elementare/attestato di valutazione finale
- 02 Licenza media/avviamento professionale
- 03 Titolo di istruzione secondaria di II grado (scolastica o formazione professionale) che non permette l'accesso all'università: Qualifica di istituto professionale, Licenza di maestro d'arte, Abilitazione all'insegnamento nella scuola materna, Attestato di qualifica professionale e Diploma professionale di Tecnico (I e FP), Qualifica professionale regionale di I livello (post-obbligo, durata => 2 anni)
- 04 Diploma di istruzione secondaria di II grado che permette l'accesso all'università
- 05 Qualifica professionale regionale/provinciale post diploma, Certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS), Diploma universitario o di scuola diretta a fini speciali (vecchio ordinamento)
- 06 Diploma di tecnico superiore (IFTS)
- 07 Laurea di primo livello (triennale), Diploma universitario, Diploma accademico di I livello (AFAM)
- 08 Laurea magistrale/specialistica di II livello, Diploma di laurea del vecchio ordinamento (4-6 anni), Diploma accademico di II livello (AFAM o di Conservatorio, Accademia di Belle Arti, Accademia d'arte drammatica o di danza, ISIAE vecchio ordinamento)
- 09 Titolo di dottore di ricerca

- di essere nella/e seguente/i situazione/i (è possibile barrare una o più caselle):

- 01 Appartenente a famiglia i cui componenti sono senza lavoro e senza figli a carico Famiglia (come definita nello stato di famiglia) in cui tutti i componenti sono disoccupati o inattivi e in cui non vi sono figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure figli tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore.
- 02 Appartenente a famiglia i cui componenti sono senza lavoro e con figli a carico Famiglia (come definita nello stato di famiglia) in cui tutti i componenti sono disoccupati o inattivi e sono presenti figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure figli tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore.
- 03 Genitore solo, senza lavoro e con figli a carico (senza altri componenti adulti nel nucleo) Famiglia (come definita nello stato di famiglia) formata da un singolo adulto maggiorenne disoccupato o inattivo e con figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure figli tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore.
- 04 Genitore solo, lavoratore e con figli a carico (senza altri componenti adulti nel nucleo) Famiglia (come definita nello stato di famiglia) formata da un singolo adulto maggiorenne occupato e con figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore.
- 05 Persona proveniente da zone rurali
- 06 Senza dimora o colpito da esclusione abitativa Persona che vive in una delle seguenti quattro condizioni:
 1. Senzatetto (persone che vivono dove capita o in alloggi di emergenza)
 2. Esclusione abitativa (persone che vivono in alloggi per i senzatetto, nei rifugi delle donne, in alloggi per gli immigrati, persone che sono state dimesse dagli istituti e persone che beneficiano di un sostegno di lungo periodo perché senzatetto)
 3. Alloggio insicuro (persone che vivono in situazioni di locazioni a rischio, sotto la minaccia di sfratto o di violenza)
 4. Abitazione inadeguata (persone che vivono in alloggi non idonei, abitazioni non convenzionali, ad esempio in roulotte senza un adeguato accesso ai servizi pubblici come l'acqua, l'elettricità, il gas o in situazioni di estremo sovraffollamento)
- 07 Nessuna delle situazioni precedenti

- di essere nella seguente condizione sul mercato del lavoro:

- 01 In cerca di prima occupazione
- 02 Occupato (compreso chi ha un'occupazione saltuaria/atipica e chi è in C.I.G.)



- 03 Disoccupato alla ricerca di nuova occupazione (o iscritto alle liste di mobilità)
- 04 Studente
- 05 Inattivo diverso da studente (casalinga/o, ritirata/o dal lavoro, inabile al lavoro, in servizio di leva o servizio civile, in altra condizione)

Caso “In cerca di prima occupazione” o “Disoccupato alla ricerca di nuova occupazione”

Di essere alla ricerca di lavoro da (durata):

- 01 Fino a 6 mesi (< = 6)
- 02 Da 6 mesi a 12 mesi (< = 12 mesi)
- 03 Da 12 mesi e oltre (>12)
- 04 Non disponibile

Caso “Occupato” (o C.I.G. Ordinaria)

a) Occupato presso l’impresa o ente:

- 01 Tipologia impresa: 1. Privata 2. Pubblica 3. P.A.
- 02 Classe Dimensionale: 1. 1 - 9 2. 10 - 49 3. 50 - 249 4. 250 - 499 5. Oltre 500
- 03 Settore economico _____
- 04 Denominazione _____
- 05 Via/piazza _____ numero civico |_|_| localit  _____ comune _____ provincia _____

b) Condizione rispetto a:

Rapporto di lavoro

- 01 Contratto a tempo indeterminato
- 02 Contratto a tempo determinato
- 03 Contratto di apprendistato
- 04 Contratto di somministrazione, a chiamata, interinale
- 05 Lavoro accessorio (voucher) – lavoro occasionale
- 06 Co.co.co/co.co.pro (fino al 31.12.2015 salvo casi previsti da Legge)
- 07 Lavoro a domicilio
- 08 Autonomo
- 09 Altro tipo di contratto

Posizione professionale

Lavoro dipendente

- 01 dirigente
- 02 direttivo - quadro
- 03 impiegato o intermedio
- 04 operaio, subalterno e assimilati

Lavoro autonomo

- 01 imprenditore
- 02 libero professionista



- 03 lavoratore in proprio
 04 socio di cooperativa
 05 coadiuvante familiare

Condizione di vulnerabilità

Ai sensi del regolamento (UE) n. 1304/2013 l'Amministrazione è tenuta a richiedere ai partecipanti agli interventi FSE alcune informazioni in merito alla loro condizione di vulnerabilità ai fini dell'adempimento degli obblighi di monitoraggio e valutazione. **In questo caso i dati raccolti saranno resi pubblici solo in forma anonima e aggregata.**

Il conferimento all'Amministrazione regionale di tali dati **ha natura obbligatoria** per gli interventi che rientrano:

- nell'Asse 2 Inclusionione Sociale e lotta alla povertà, Obiettivi specifici: 9.1 *Riduzione della povertà e dell'esclusione sociale e promozione dell'innovazione sociale*; 9.2 *Incremento dell'occupabilità e della partecipazione al mercato del lavoro delle persone maggiormente vulnerabili*; 9.3 *Aumento e consolidamento qualificazione dei servizi e delle infrastrutture di cura socio educativi rivolti ai bambini e dei servizi di cura rivolti a persone con limitazioni dell'autonomia e potenziamento della rete infrastrutturale e dell'offerta di servizi sanitari e socio sanitari territoriali.*
- Nell'Asse 3 Istruzione e formazione, Obiettivo specifico 10.1 *"Riduzione del fallimento formativo precoce e della dispersione scolastica e formativa"*.

Negli altri casi il conferimento **ha natura facoltativa** ma qualora non si intendano fornire tali informazioni è necessario compilare e firmare la dichiarazione riportata nel box di seguito:

DA COMPILARSI SOLO NEI CASI DI CONFERIMENTO FACOLTATIVO DEI DATI QUALORA IL RICHIEDENTE NON INTENDA FORNIRE LE INFORMAZIONI SULLA CONDIZIONE DI VULNERABILITA' .

La/Il sottoscritto/a non intende fornire all'Amministrazione della Regione Siciliana le informazioni relative alla condizione di vulnerabilità così come previste di seguito nella Domanda di iscrizione agli interventi FSE nell'ambito del Programma Operativo Sicilia FSE 2014-2020.

La/il richiedente si trova nella/e seguente/i condizione/i di vulnerabilità (è possibile barrare una o più caselle):

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 01 Persona disabile | Persona riconosciuta come disabile secondo la normativa settoriale |
| <input type="checkbox"/> 02 Migrante o persona di origine straniera | Persona che si trova in una delle seguenti condizioni:
1. Persona con cittadinanza non italiana che risiede da almeno 12 mesi in Italia (o che si presume saranno almeno 12 mesi), o
2. Persona nata all'estero e che risiede da almeno 12 mesi in Italia (o che si presume saranno almeno 12 mesi) indipendentemente dal fatto che abbia acquisito o meno la cittadinanza italiana, o
3. Persona con cittadinanza italiana che risiede in Italia i cui genitori sono entrambi nati all'estero |
| <input type="checkbox"/> 03 Appartenente a minoranze (comprese le comunità emarginate come i Rom) | Persona appartenente ad una minoranza linguistica o etnica, compresi i ROM |
| <input type="checkbox"/> 04 Persona inquadabile nei fenomeni di nuova povertà (leggi di settore) | |
| <input type="checkbox"/> 05 Tossicodipendente/ex tossicodipendente | |
| <input type="checkbox"/> 06 Detenuto/ex detenuto | |
| <input type="checkbox"/> 07 Vittima di violenza, di tratta e grave sfruttamento | |
| <input type="checkbox"/> 08 Altro tipo di vulnerabilità | Ad esempio studenti con Bisogni Educativi Speciali, alcolisti/ex alcolisti, altri soggetti presi in carico dai servizi sociali, ecc. |
| <input type="checkbox"/> 09 Nessuna condizione di vulnerabilità | |

Collaborazione nella rilevazione dei risultati ottenuti a seguito della partecipazione all'intervento

Al fine di poter valutare i risultati degli interventi realizzati nell'ambito del Programma Operativo FSE, così come previsto dai regolamenti europei in materia di FSE, l'Amministrazione potrebbe avere la necessità di conoscere alcune informazioni in merito alla Sua condizione sul mercato del lavoro successivamente alla conclusione dell'intervento. Con la



sottoscrizione della presente domanda il richiedente si impegna a collaborare con l'Amministrazione fornendo le informazioni eventualmente richieste mediante questionari da compilare on line o interviste telefoniche.

La/il sottoscritta/o dichiara infine di essere a conoscenza, come richiesto dal Bando di ammissione, che l'accettazione della presente domanda è subordinata all'effettuazione del corso e al raggiungimento del numero di allievi previsto o, in caso di soprannumero, di essere oggetto di una selezione.

_____ luogo

_____ data

_____ firma del/la richiedente

Per i minori di 18 anni firma del genitore o di chi ne esercita la patria potestà

Informativa ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", art. 13:

- i dati forniti verranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla partecipazione all'intervento in argomento, per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale, nonché per la realizzazione di valutazioni e indagini statistiche sui destinatari degli interventi FSE;
- il trattamento sarà effettuato con supporto cartaceo e/o informatico;
- il conferimento dei dati è obbligatorio per dar corso alla procedura in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale;
- i dati non saranno comunicati ad altri soggetti, che non siano quelli istituzionali previsti dalla normativa di settore né saranno oggetto di diffusione a scopi pubblicitari o con altre finalità diverse dalle elaborazioni previste dalla normativa;
- i dati raccolti potranno essere resi pubblici in forma anonima e aggregata;
- titolare del trattamento è la Regione Siciliana
- responsabile del trattamento è il dirigente del Dipartimento Istruzione e Formazione Professionale che si avvale di propri incaricati;
- in ogni momento potranno essere esercitati nei confronti del titolare del trattamento i diritti di cui all'art. 7 del D.lgs. n. 196/2003.

La/il sottoscritta/o, acquisite le informazioni fornite dal titolare del trattamento ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. n. 196/2003, e consapevole, in particolare, che il trattamento riguarderà anche dati "sensibili" di cui all'art. 4 comma 1 lett. d), nonché art. 26 del D.lgs. n. 196/2003, vale a dire i dati "idonei a rivelare l'origine razziale ed etnica, le convinzioni religiose, filosofiche o di altro genere, le opinioni politiche, l'adesione a partiti, sindacati, associazioni od organizzazioni a carattere religioso, filosofico, politico o sindacale, nonché i dati personali idonei a rivelare lo stato di salute e la vita sessuale":

- presta il suo consenso per il trattamento dei dati necessari allo svolgimento delle operazioni indicate nell'informativa.

Firma leggibile

- presta il suo consenso per la comunicazione dei dati ai soggetti indicati nell'informativa.
(nel caso in cui sia prevista anche la comunicazione dei dati sensibili dell'interessato)

Firma leggibile

- presta il suo consenso per la diffusione dei dati nell'ambito indicato nell'informativa.
(nel caso in cui sia prevista anche la diffusione dei dati sensibili diversi da quelli idonei a rivelare lo stato di salute dell'interessato; questi ultimi, infatti, non possono essere diffusi).

