

AVVISO PUBBLICO

Processo di selezione studenti

per l'ammissione al Corso biennale post-diploma ITS XI ciclo (biennio 2024/2026)

1. Oggetto dell'Avviso

Con il presente Avviso, la Fondazione ITS D.E.Mo.S. Academy (qui di seguito, Fondazione) avvia il processo di selezione studenti per l'ammissione al seguente corso formativo biennale post-diploma:

Tecnico Superiore Esperto nell' Industria della Pasticceria e dei Prodotti da Forno

Figura Nazionale di riferimento – *Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali* - Ambito "Sistema Agroalimentare" del Sistema ITS (<https://sistemait.it>)

Il **Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali** è una figura altamente specializzata in grado di gestire l'intero ciclo produttivo nel settore agroalimentare. Attraverso un percorso formativo di 1800 ore, di cui 720 di tirocinio, acquisisce competenze trasversali e specifiche. È esperto in biochimica degli alimenti, sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro, controllo qualità, e gestione delle normative alimentari. Sa coordinare la produzione di polvere di proteine del siero del latte e prodotti da forno, applicando tecniche avanzate di lavorazione e conservazione. È capace di ottimizzare i processi produttivi, garantendo l'alta qualità e sicurezza dei prodotti, e gestisce efficientemente le risorse aziendali. Inoltre, possiede competenze avanzate nella produzione di pasticceria industriale, utilizzando macchinari specializzati e tecniche di decorazione, garantendo la freschezza e la presentazione ottimale dei prodotti. Questa figura è essenziale per innovare e migliorare la qualità nel settore agroalimentare.

Finalità del Corso:

Il corso mira a formare professionisti altamente qualificati in grado di gestire e ottimizzare l'intero processo produttivo nel settore della pasticceria e dei prodotti da forno. Gli studenti acquisiranno competenze avanzate in sicurezza alimentare, utilizzo di macchinari specifici, tecniche di lavorazione e gestione delle materie prime, garantendo la qualità e la conformità dei prodotti. Questo percorso formativo prepara i partecipanti a rispondere alle esigenze del mercato e a innovare nelle pratiche di produzione e decorazione industriale.

Sbocchi Occupazionali:

I diplomati del corso saranno pronti a rivoluzionare il settore dolciario con competenze innovative e specializzate. Potranno assumere ruoli chiave come responsabili di produzione, garantendo l'eccellenza nei processi produttivi nelle industrie dolciarie:

- **Responsabile di Produzione** in pasticcerie artigianali, industrie dolciarie e panifici, supervisionando tutte le fasi del processo produttivo.
- **Addetto al Controllo Qualità** per la verifica e il mantenimento degli standard igienico-sanitari e di qualità dei prodotti da forno.
- **Sviluppatore di Ricette e Prodotti** per aziende dolciarie, con competenze nella creazione e adattamento di nuove ricette e prodotti innovativi.

- **Responsabile della Manutenzione** di macchinari e attrezzature specifiche per la produzione dolciaria e da forno.
- **Consulente Tecnico** per aziende alimentari, offrendo supporto nella selezione delle materie prime, ottimizzazione dei processi e implementazione di nuove tecnologie.
- **Imprenditore** nel settore della pasticceria e panificazione, avviando e gestendo attività proprie con una solida base di competenze tecniche e gestionali.

Attività

Gli studenti approfondiranno le tecniche di produzione e decorazione dei prodotti da forno, l'uso e la manutenzione dei macchinari specifici, e la selezione e gestione delle materie prime. Inoltre, impareranno a sviluppare ricette innovative e a utilizzare tecnologie emergenti, come le stampanti 3D alimentari. Infine, un project work permetterà di applicare le competenze acquisite in un contesto reale.

Durata e struttura del percorso: Il percorso formativo è articolato in Unità Formative, relative alle Aree delle competenze di base, trasversali e tecnico professionali. Il corso ha una durata di 4 Semestri, per un totale di n. **1800 ore**, di cui n. **1080** dedicate a lezioni d'aula, esercitazioni in laboratorio, visite didattiche e formazione in azienda e n. **720 ore** di attività di stage/work experience.

Le lezioni d'aula si svolgeranno dal lunedì al venerdì, sulla base delle esigenze didattico/organizzative e l'impegno giornaliero non potrà superare le 8 ore al giorno.

Il calendario del corso viene reso noto prima dell'avvio delle attività didattiche, previsto per il mese di ottobre dell'anno 2024.

Il corso si avvale di docenti che per almeno il 50% provengono dal mondo del lavoro e delle professioni con esperienze specifiche nei settori di riferimento. Altresì, sono coinvolti docenti provenienti dall'Università, dai Centri di Ricerca, dalla Formazione Professionale e dalla Scuola.

Lo stage viene svolto presso aziende/Enti partner e presso altre realtà leader nel settore di riferimento del corso.

Sede di svolgimento del corso: Fondazione ITS D.E.Mo.S. Academy Via Roma n. 47 86100 Campobasso – Laboratori delle aziende e degli Enti Partner leader nel settore di riferimento che aderiscono al progetto formativo.

Destinatari e Requisiti di Ammissione e eventuali quote di partecipazione: Il corso è rivolto a soggetti, di entrambi i sessi in possesso di un Diploma di istruzione secondaria di II grado o Diploma di 4 anni di istruzione e formazione professionale + un corso annuale IFTS.

Il corso è rivolto a n. 25 persone ed è completamente gratuito. Agli allievi infatti verrà fornito gratuitamente tutto il materiale didattico (libri, quaderni, dispense) e il materiale/dispositivi individuali necessari per lo svolgimento delle diverse fasi del percorso formativo.

Contributi economici: il corso è finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU secondo il Decreto di riparto delle risorse per il potenziamento dell'offerta formativa degli Istituti Tecnologici Superiori "ITS Academy" nell'ambito della Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Investimento 1.5 "Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)" del Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR);

Assegni di merito: Al termine del percorso, saranno corrisposti dalla Fondazione n. 3 assegni di merito, ai primi tre studenti che si diplomeranno con la votazione più alta, a parità di punteggio verrà preferito lo studente che avrà il minor numero di assenze totalizzate durante i due anni di corso.

Modalità di Selezione: La selezione consiste in una prova scritta (test a risposta multipla) e in un colloquio motivazionale.

Il test ha il fine di accertare i requisiti minimi per l'accesso ad un canale formativo di livello post secondario, così come previsto dal DPCM del 25 gennaio 2008.

Le prove scritte devono essere sostenute anche da coloro che sono in possesso di certificazioni attestanti conoscenze/competenze di informatica e di inglese.

Per la prova scritta è previsto un massimo di **40 punti**, per valutare le conoscenze e le competenze delle seguenti discipline:

- Inglese (conoscenze di base livello B1) (punteggio max 15 punti)
- Informatica (livello ECDL) (punteggio max 15 punti)
- Principi di nutrizione (punteggio max 10 punti)

Al colloquio orale è previsto un punteggio massimo di **60 punti**.

Obiettivo del colloquio è quello di discutere le prove scritte e verificare l'interesse e la motivazione, nonché il possesso di conoscenze di base relative al settore di riferimento del corso.

La graduatoria finale, per l'ammissione al corso è predisposta sulla base del punteggio attribuito dalla Commissione (max 100 punti). Il voto minimo per ottenere l'idoneità a partecipare al corso è **60/100 punti**.

La laurea non costituisce titolo preferenziale. A parità di punteggio viene data priorità al candidato con età minore.

Calendario e svolgimento delle Prove d'esame: La selezione si svolgerà presso la sede dell'ITS D.E.Mo.S. Academy, Via Roma 47 – 86100 Campobasso, nei giorni 28 e 29 ottobre 2024.

Il 25/10/2024 sarà pubblicato sul sito web www.itsdemos.it l'elenco degli ammessi alla selezione, la sede e il calendario delle prove (prova scritta e colloquio), previste in presenza.

La pubblicazione sul sito varrà come notifica.

I candidati dovranno presentarsi alle prove di selezione, pena l'esclusione dalle stesse, muniti di valido documento di riconoscimento.

I candidati in posizione successiva al n. 25 della graduatoria finale degli ammessi al Corso, che abbiano ottenuto l'idoneità raggiungendo un punteggio di 60/100, potranno essere successivamente contattati per la frequenza del corso in caso di rinunce e/o ritiri.

Certificazione finale: Il diploma di Tecnico Superiore sarà rilasciato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, previa verifica finale delle competenze acquisite. Sono ammessi all'esame finale coloro che hanno frequentato il percorso ITS per almeno l'80% della sua durata complessiva e, che siano stati valutati positivamente dai docenti e dal tutor aziendale.

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

Il diploma conseguito fa riferimento al V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente E.Q.F. Il Diploma sarà corredato da un supplemento secondo il modello *EUROPASS diploma supplement*, in lingua italiana e in lingua inglese.

Per sostenere gli esami finali è previsto il pagamento di € 12,90. Altresì, per ritirare il diploma, è previsto il pagamento di € 15,13 (Nota del MIUR – Dipartimento per l'istruzione del 26/05/2014).

Termini e modalità d'iscrizione: L'ammissione alla selezione di partecipazione al corso ITS è subordinata alla presentazione della domanda di ammissione redatta sul sito www.itsdemos.it. entro e non oltre il 24 ottobre 2024 alle ore 24

La domanda deve essere inviata secondo le seguenti modalità:

- iscrivendosi direttamente sul sito della Fondazione ITS (<https://www.itsdemos.it>) nella sezione dedicata al corso "*Tecnico Superiore Esperto nell' Industria della Pasticceria e dei Prodotti da Forno*" presentandola, firmata in originale, completa di tutta la documentazione richiesta, presso la sede della Fondazione ITS D.E.Mo.S. Academy in Campobasso alla Via Roma n. 47.

La domanda, a pena di non ammissione alla selezione, deve essere corredata dai seguenti documenti:

1. copia di un documento di identità in corso di validità e copia del Codice Fiscale;
2. curriculum vitae firmato, redatto secondo il modello europeo;
3. copia del Diploma di Istruzione Secondaria Superiore, o dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, redatta nelle forme di cui al D.P.R. n. 445/2000, recante l'esatta denominazione del titolo di Studio, la votazione conseguita, l'anno del conseguimento e l'Istituto scolastico presso il quale il diploma è stato conseguito;
4. eventuale altra documentazione necessaria per la valutazione di altri titoli posseduti, dichiarati nella domanda di iscrizione e nel curriculum (certificato di conoscenza della lingua inglese, esperienze lavorative, competenze informatiche ecc.);

Trattamento dei Dati Personali: I dati personali saranno conservati negli archivi cartacei e informatici della Fondazione ITS D.E.Mo.S. Academy e utilizzati unicamente per lo svolgimento delle funzioni istituzionali dell'Ente nel pieno rispetto degli articoli 13 e 14 del Regolamento Europeo 679/2016. Con la presente si informa che la Fondazione ITS D.E.Mo.S. Academy ha provveduto alla nomina di un Responsabile della Protezione dei Dati (DPO) i cui dati di contatto sono i seguenti:

Guido Palladino, guido.palladino.dpo@gmail.com – guido.palladino@mypec.eu.

Informazioni: Il presente bando è pubblicato sul sito ufficiale della Fondazione ITS D.E.MO.S.: www.itsdemos.it. Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale. Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi a:

Fondazione ITS D.E.MO.S. Academy c/o Provincia di Campobasso - Via Roma n. 47 – 86100 Campobasso (CB) – Molise Tel. 0874-401310, www.itsdemos.it, segreteria@itsdemos.it

Campobasso, 01 agosto 2024