

La Regione Toscana e l'agenzia formativa Atlante srl (cod. accr. OF0082), capofila di ATS con Cat Ascom Maremma srl, Istituto Statale di Istruzione Superiore LEOPOLDO II DI LORENA UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SIENA E FATTORIA LE SPIGHE DI GIANFRACO GRANCIA, in attuazione del decreto dirigenziale n° 15898/2019 informano che sarà attivato, nell'ambito del progetto **MAREMMA GOURMANDE (MARGOU) - PROMOZIONE DELLA QUALITA' E IDENTITA' DELLA PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA LOCALE**, il seguente corso gratuito finalizzato al rilascio di qualifica (livello 4 EQF) – CP 248040

MAREMMA GOURMANDE (MARGOU) – PROMOZIONE DELLA QUALITA' E IDENTITA' DELLA PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA LOCALE

**di 800 ORE (530 ore di aula/laboratorio – 30 ore di accompagnamento – 240 ore di stage aziendale)
per 20 allievi (con riserva di 10 posti per donne e 5 per categorie svantaggiate)**

in programma nel periodo: marzo 2020 – febbraio 2021

SEDE DI SVOLGIMENTO: Grosseto

Termine presentazione domande: 26/02/2020

FINALITÀ, OBIETTIVI E SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il presente progetto è infatti volto proprio a integrare, tanto nella gestione quanto nella promozione, le varie attività nel segno della definizione di filiere di qualità che vanno dalla produzione alla trasformazione alimentare, dalla ristorazione alla commercializzazione, facendo dell'agriturismo il nucleo centrale e propulsivo di questa virtuosa interazione. Sia esso proprietario, gestore o coadiuvante di un agriturismo, oppure agisca come addetto o consulente nella ristorazione o nella catena di produzione e commercializzazione di prodotti tipici, dovrà essere soprattutto in grado di integrare la sua struttura di riferimento in un nuovo sistema di offerta turistica basato su una reale valorizzazione delle eccellenze agroalimentari locali

STRUTTURA DEL PERCORSO

Il percorso copre le seguenti attività: Competenze linguistiche - Inglese turistico (40), Tecniche di comunicazione interpersonale(40), Competenze informatiche ed elaborazione delle informazioni(40), Organizzazione e gestione dell'attività agrituristica(50), Tecniche di accoglienza turistica(60), Storia, cultura e tradizioni enogastronomiche del territorio maremmano(50), Processi produttivi e qualità di prodotto nelle filiere delle tipicità agroalimentari(60) Organizzazione gestione attività di ristorazione(60), Tecniche di promozione e marketing(70), Project work(60), UF stage (240); accompagnamento (30)

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO

Giovani e adulti, non occupati o occupati in possesso di uno dei seguenti requisiti: - del diploma di istruzione secondaria superiore; - del diploma professionale di tecnico; - ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, articolo 2, comma 5; - coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE

Domanda di partecipazione su format regionale scaricabile dal sito dell'Agenzia (www.coopatante.net); 2) Copia documento d'identità in corso di validità; 3) Copia del titolo di studio o autocertificazione; 5) Curriculum vitae redatto in formato europeo; 6) Per i cittadini non comunitari: Dichiarazione di valore e di efficacia del titolo di studio e permesso di soggiorno in corso di validità.

INFORMAZIONI

Telefonicamente allo 0564/24598 – 3396003639 - 3476646886, per mail a 77bartolina@gmail.com, info@coopatante.it

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande potranno essere consegnate a mano dal lunedì al venerdì orario 9-13, 15-17, presso atlante srl a Grosseto via Filippo Corridoni 26/ oppure tramite raccomandata A/R all'indirizzo sopra indicato OPPURE tramite PEC a atlante.cooperativa@cgn.legalmail.it. Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo entro la scadenza sopra indicata. Non farà fede il timbro postale.

MODALITA' DI SELEZIONE

Qualora, dopo le procedure di accertamento dei requisiti in ingresso al percorso formativo, il numero dei candidati ammissibili sia superiore del 20% ai posti disponibili sarà effettuata una selezione mediante: 1) Test psico-attitudinale, logico-matematico e di cultura generale – 2) Colloquio individuale su attitudine e motivazioni.

I candidati dovranno presentarsi il 28/02/2020 presso ATLANTE SRL A GROSSETO IN VIA FILIPPO CORRIDONI 26/A, muniti di un valido documento di identità. La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso. La graduatoria finale sarà redatta secondo i seguenti criteri in ordine di priorità: 1. Riserva di posti candidati donne (50% dei posti – 10 posti); 2. Riserva di posti per categorie svantaggiate (25% dei posti – 5 posti) Maggior punteggio ottenuto nelle prove di selezione. A parità di punteggio sarà data la precedenza alla minore età. La graduatoria sarà esposta presso la sede della selezione e pubblicata sul sito www.coopatantenet.

MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI

I crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi ovvero solo se trattasi di competenze già certificate/attestate e dimostrate attraverso documentazione formale, eventualmente integrata da un colloquio e comunque nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 988/09 e s.m.i.

PROVE FINALI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Durante il percorso sono previste delle verifiche di apprendimento finalizzate ad accertare l'effettivo raggiungimento degli obiettivi formativi; le verifiche contribuiranno a determinare la valutazione di ammissione all'esame finale che sarà composto da prove tecnico pratiche e da un colloquio. Per l'ammissione all'esame finale è necessaria la frequenza di almeno il 70% delle ore previste di cui almeno il 50% delle ore di stage.

CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di qualifica regionale di **Responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica** e della specializzazione IFTS "Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica".

Certificazione di Competenze in caso di superamento parziale dell'esame finale (possesso solo di alcune delle Unità di Competenze della figura di riferimento);

È altresì previsto il rilascio di **dichiarazione degli apprendimenti** in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo

Il corso è interamente gratuito per i partecipanti in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014 – 2020 e rientra nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani