



D.G.R. n.262 del 7/06/2016 – D.G.R. n.23 del 17/01/2017 – D.D. n.399 del 23/07/2021 – D.D. n.640 del 23/11/2021 – D.D. n.543 del 07/12/2021  
 Programmazione dei percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) – Asse prioritario III “Istruzione e formazione” OT 10 - OS 15 (RA10.6) Azione 10.6.2 - ATS  
 “Q.E.S. – Qualità Enogastronomia Sannita” Ente Capofila FO.SVI.TER. Cod. Uff. 184/4 – CUP B89J21028360006 – Codice SURF 21036AP000000022

## BANDO DI SELEZIONE

per l'ammissione al Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS)

### **Tecnico superiore in marketing, comunicazione e valorizzazione dei prodotti vino e olio (3<sup>a</sup> ed.)**

L'Ente di Formazione FO.SVI.TER., in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS: – Dipartimento di Diritto, Economia, Management e Metodi Quantitativi dell'Università degli Studi del Sannio; – Istituto di Istruzione Superiore Faicchio-Castelvenero di Faicchio (BN); – Comune di Torrecuso; – La Fortezza Società Agricola S.r.l. di Torrecuso (BN); – Car Touring Service Società Cooperativa di Torrecuso (BN); – A.A. Fontanavecchia di Libero Rillo di Torrecuso (BN); – Cantine Iannella s.n.c. di Iannella Mariantonetta di Torrecuso (BN); – Impresa Individuale Buzzone Sergio di Caserta; – Impresa Individuale Pulcino Domenico di Torrecuso (BN).

**organizza un corso gratuito della durata di 800 ore rivolto a 20 allievi titolari e 4 uditori**

#### 1. Finalità dell'intervento formativo e figura professionale

L'intervento è finalizzato a formare Tecnici Superiori con specifiche competenze in comunicazione e marketing dei prodotti della filiera viti-vinicola e olivicola-olearia di qualità, con particolare riferimento al “Made in Italy” e al loro legame con il territorio. Il percorso mira a formare Esperti con un'elevata padronanza dei processi produttivi e delle peculiarità dei “prodotti”, da comunicare e promuovere attraverso l'utilizzo di strumenti innovativi (web marketing, incoming turistici, percorsi enogastronomici, degustazioni, etc). Inoltre, il Tecnico opererà in merito alla valorizzazione delle produzioni in risposta a nuovi modelli di comportamento in materia di trend di consumo legati ad aspetti enogastronomici, salutistici e di biodiversità. La finalità del percorso è quella di contribuire alla formazione di professionisti con specifiche conoscenze e competenze afferenti alla qualità e la tipicità del mondo dell'agroalimentare che, nel territorio campano e nello specifico nel Sannio Beneventano, hanno un'importante valenza in tutte le loro declinazioni più nobili. Il Tecnico Superiore in Marketing, Comunicazione e Valorizzazione dei prodotti vino e olio potrà svolgere attività di lavoro dipendente presso aziende di produzione, di trasformazione, di confezionamento e di commercializzazione delle filiere viti-vinicola e olivicola-olearia, nonché attività di consulenza in proprio o presso agenzie specializzate in comunicazione e marketing.

#### 2. Durata e articolazione del percorso

Il percorso prevede le seguenti azioni: informazione e accoglienza; accompagnamento e orientamento; attività di formazione e *placement*; stage. La durata del corso di formazione è di 800 ore, di cui 393 ore d'aula, 87 ore di esercitazioni e 320 ore di stage. Il corso avrà inizio nel mese di marzo 2022 e si concluderà entro il mese di novembre 2022, salvo variazioni.

Il corso è strutturato in unità formative capitalizzabili (UFC) articolate nei seguenti moduli formativi: Orientamento e analisi delle competenze (20 ore); Business Plan e Creazione di Impresa (40 ore); Sicurezza alimentare (25 ore); Sicurezza sui luoghi di lavoro (28 ore); Certificazioni di Qualità (10 ore); Organizzazione delle filiere agroalimentari caratterizzanti la Campania (77 ore); Filiera Vitivinicola (30 ore); Filiera Olivicola-olearia (30 ore); Analisi qualitativa delle materie prime e dei prodotti finiti (65 ore); Tecniche di degustazione degli oli da olive (90 ore); Tecniche di degustazione dei vini (90 ore); Lingua Inglese (20 ore); Inglese Tecnico: Filiera Olivicola-Olearia (10 ore); Inglese Tecnico: Filiera Vitivinicola (10 ore); Marketing e Comunicazione dei prodotti agroalimentari (145 ore); Conoscenza e Promozione dei Beni Enogastronomici (100 ore); Bilancio delle competenze e ricerca attiva del lavoro (10 ore).

#### 3. Destinatari e requisiti di accesso

Il corso prevede la partecipazione di **20** allievi effettivi e **4** uditori, giovani occupati, disoccupati o inoccupati dai 18 fino a 34 anni non compiuti alla data di scadenza della domanda di partecipazione, residenti nella Regione Campania e che non hanno frequentato negli ultimi 12 mesi un corso finanziato dal Fondo Sociale Europeo. Per accedere alle selezioni è necessario il possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- diploma di istruzione secondaria superiore;
- diploma professionale di tecnico ex art. 20 c.1 lettera c), D.Lgs. 226/2005;
- ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ex art. 2, comma 5, D.Lgs 226/2005.

L'accesso alle selezioni è consentito anche a coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, previo accertamento delle competenze acquisite anche in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione di cui al Regolamento adottato con decreto Ministro Pubblica Istruzione 22 agosto 2007, n. 139.

#### 4. Modalità e termini di partecipazione

Il candidato dovrà presentare alla Segreteria dell'Ente la documentazione di seguito indicata:

- domanda di ammissione al corso, redatta sull'apposito modello “Allegato A” del Bando, contenente autocertificazione del/i titolo/i di studio posseduto/i e autocertificazione sulla condizione lavorativa;
- fotocopia di un valido documento di riconoscimento;
- fotocopia di tesserino codice fiscale;
- curriculum vitae datato e sottoscritto in originale;
- (per i candidati diversamente abili) certificato di invalidità e diagnosi funzionale dell'ASL di appartenenza.

La domanda di ammissione, corredata della suddetta documentazione, dovrà essere inviata via pec a [fosviter@legalmail.it](mailto:fosviter@legalmail.it) oppure presentata a mano o spedita a mezzo posta raccomandata al seguente indirizzo: FO.SVI.TER. Contrada Piano Cappelle n.129 c/o MUSA – 82100 Benevento. Le domande dovranno pervenire entro le ore 13:00 del giorno **22/02/2022**. Non farà fede il timbro postale. La modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente (dal lunedì al venerdì, dalle 9:00 alle 13:00) ed è scaricabile dal sito [www.fosviter.it](http://www.fosviter.it).

#### 5. Modalità di selezione e di ammissione al corso

Le selezioni saranno volte ad accertare in prima istanza la presenza dei seguenti requisiti di accesso alle attività formative ed in particolare: residenza, titolo di studio, età, stato di occupazione, disoccupazione o inoccupazione. I soggetti in possesso dei requisiti saranno ammessi alle successive verifiche che comprenderanno:

- **prova scritta** (test con 40 domande a risposta multipla, di cui il 70% di cultura generale e psico-attitudinale ed il 30% di conoscenze tecnico professionali). Sarà attribuito un punteggio pari a 1 punto per ogni risposta esatta, 1 punto in meno per ogni risposta errata e 0 punti per ogni risposta non data, per un punteggio massimo di **40/100**;
- **prova orale** (colloquio individuale attitudinale e motivazionale con valutazione dei titoli culturali e delle esperienze professionali maturate), per un punteggio massimo di **60/100**.

Per l'ammissione al corso è necessario un punteggio minimo complessivo di **60/100**.

La selezione dei destinatari avverrà rispettando il principio delle pari opportunità.

Il calendario delle prove di selezione nonché le modalità di selezione delle stesse e le misure per la tutela della salute pubblica a fronte della situazione epidemiologica, saranno pubblicate sul sito [www.fosviter.it](http://www.fosviter.it) successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle domande. I candidati ammessi alle selezioni sono tenuti – a pena di esclusione – a rispettare le modalità di svolgimento delle stesse.

#### 6. Sede di svolgimento e frequenza

Le attività formative d'aula si svolgeranno presso la sede FO.SVI.TER. alla Contrada Piano Cappelle n.129 c/o MUSA di Benevento ovvero presso altra sede eventualmente autorizzata dalla Regione Campania. Le attività di stage si svolgeranno presso aziende partner del settore di riferimento con sede nella Regione Campania. Nel rispetto di restrizioni dipendenti da un eventuale stato emergenziale, le attività formative previste in presenza potranno essere svolte in E-Learning in modalità sincrona.

La frequenza al corso è obbligatoria. È consentito un numero di ore di assenza, a qualsiasi titolo, pari al 20% del totale delle ore previste. Gli allievi che supereranno tale limite saranno esclusi dal corso. È previsto il rimborso delle spese di viaggio effettivamente sostenute e documentate dagli allievi (non anche dagli uditori), relativo al solo utilizzo del mezzo pubblico.

#### 7. Graduatoria finale

La graduatoria verrà redatta in base alla somma dei punteggi ottenuti nelle prove previste. L'elenco dei candidati ammessi al corso e la data di inizio delle attività, saranno affissi entro 5 (cinque) giorni dall'avvenuta selezione presso la sede dell'Ente e consultabile sul sito [www.fosviter.it](http://www.fosviter.it). A parità di punteggio costituirà titolo preferenziale l'età anagrafica più bassa.

#### 8. Riconoscimento crediti in ingresso

Gli allievi ammessi al corso, previa domanda scritta, potranno fare richiesta di accreditamento competenze in ingresso e riconoscimento di eventuali crediti, allegando una documentazione che certifichi le competenze e conoscenze acquisite in altri percorsi formativi/universitari. La documentazione presentata dall'allievo verrà presa in esame e verificata da parte di un apposito gruppo di lavoro che riconoscerà il credito e strutturerà un percorso personalizzato. Il Comitato Tecnico Scientifico di progetto (CTS) avrà il compito di presiedere alla fase di riconoscimento crediti in ingresso al percorso formativo ed all'eventuale accertamento delle competenze per i non diplomati.

#### 9. Riconoscimento crediti formativi universitari

In esito al percorso formativo saranno accertati in sede di valutazione e riconosciuti, da parte dell'Università degli Studi del Sannio, un numero massimo di 9 CFU, di cui 6 CFU (48 ore di lezioni in aula) nell'ambito del SSD AGR/01 e 3 CFU (75 ore di tirocinio) come attività di tirocinio formativo documentato spendibili entro 3 anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore.

#### 10. Ammissione agli esami e attestato finale

Saranno ammessi alle valutazioni finali gli allievi che avranno frequentato almeno l'80% delle ore previste.

Al termine di ciascun percorso IFTS, verrà rilasciato previo superamento delle prove finali di verifica, un “**Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore**”. Tale specializzazione è referenziata al livello EQF 4. I certificati di specializzazione tecnica superiore di cui al D.P.C.M. 28 gennaio 2008 art. 9 c. 1 lett. a) costituiscono titolo per l'accesso ai pubblici concorsi (art.5 c.7 del citato DPCM).

#### 11. Ulteriori attestazioni e certificazioni

**Attestato corso “Assaggio dell'Olio Vergine da Oliva”** rilasciato da ONAIO (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva), previa valutazione. Saranno ammessi alla valutazione solo i corsisti che avranno frequentato il 100% delle ore previste da questo modulo.

**Attestato di “1° livello di formazione per sommelier”** rilasciato da A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier), previa valutazione. Saranno ammessi alla valutazione solo i corsisti che avranno frequentato il 90% delle ore previste da questo modulo.

**Certificazione di lingua inglese “livello B1”** rilasciata da Ente Certificatore riconosciuto dal MIUR nell'ambito del QCER (Quadro comune europeo di riferimento per le lingue), previa valutazione. Saranno ammessi alle valutazioni finali gli allievi che avranno frequentato almeno l'80% delle ore previste da questo modulo.

Benevento, 03/02/2022

Il legale rappresentante di FO.SVI.TER. S.R.L.