



PO FSE Abruzzo 2014 - 2020 - Obiettivo "Investimenti in favore della crescita e dell'occupazione" - Intervento Sviluppo e qualificazione dei percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) Edizione 2017 - Asse 3 - Obiettivo tematico 10 - Priorità di investimento 10iv Obiettivo specifico 10.6 –Tipologia di Azione 10.6.2 – Scheda intervento 16

Determinazione di approvazione graduatorie 11/DPF010 del 01.02.2018 - CUP C23B17000020009

PROGETTO T.O.P. D'ABRUZZO – TECNICO OPERATORE PASTICCERE D'ABRUZZO

SOGGETTO ATTUATORE: ATS T.O.P. D'ABRUZZO - CAPOFILA: ISTITUTO MECENATE S.R.L.

Procedura pubblica per la selezione dei destinatari

Art. 1 Finalità del progetto

L'ISTITUTO MECENATE S.r.l., capofila dell'ATS TOP d'Abruzzo, ha ottenuto in concessione l'attuazione del percorso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) dal titolo **T.O.P. D'Abruzzo – Tecnico Operatore Pasticcere D'Abruzzo** per il conseguimento della qualifica di **Tecnico Operatore Pasticceria**. Il percorso formativo è finalizzato a formare il profilo di Tecnico Operatore di Pasticceria con una forte caratterizzazione regionale in quanto tutto il percorso sarà improntato all'utilizzo di materie prime locali per la realizzazione di dolci appartenenti alla tradizione, ma rivisitati in chiave contemporanea. L'idea progettuale prevede l'alternarsi in aula della sapienza artigianale dei pasticceri alla preparazione tecnico-scientifica, altamente qualificata, di docenti appartenenti tanto al mondo dell'istruzione, quanto a quello imprenditoriale ed universitario. Proprio questa combinazione di saperi garantirà una preparazione diversificata e aperta a nuove prospettive. Gli allievi avranno modo di acquisire conoscenze dettagliate in merito ai prodotti locali a KM 0, ad alimenti di origine biologica, ai grani antichi autoctoni e al loro possibile utilizzo in pasticceria, nonché competenze in ambito di risparmio energetico, riciclo, tecniche di riduzione dello spreco alimentare. L'intento è anche quello di prospettare agli allievi visioni innovative per spronarli ad avviare una propria ricerca personale su nuovi possibili ingredienti o combinazioni degli stessi, in funzione di una riduzione degli sprechi, ma anche di una maggiore tutela della salute.

Art. 2 Caratteristiche di dettaglio del percorso IFTS

Titolo del percorso: T.O.P. d'Abruzzo – Tecnico Operatore Pasticcere D'Abruzzo.

Soggetto attuatore: ATS T.O.P. d'Abruzzo – Istituto Mecenate s.t.l. – I.P.S.S.E.O.A "F. De Cecco" – Università degli Studi "G. d'Annunzio" CH-PE – Confesercenti Pescara – Conpait – Consorzio Qualità Abruzzo – Quanta S.p.A.

Sedi di svolgimento: ISTITUTO MECENATE S.r.l. - Pescara via del Circuito 71/2 (per le ore di formazione frontale) e I.P.S.S.E.O.A. "F. De Cecco" – Pescara via dei Sabini 53 (per le ore di laboratorio).

Qualifica rilasciata: Tecnico Operatore Pasticcere.

Durata percorso: 1000 ore distribuite tra 130ore per lo sviluppo delle competenze comuni, 494ore per l'acquisizione delle competenze tecnico professionali (di cui 172 ore di laboratorio), 376 ore di stage professionalizzante.

Contenuti: il percorso prevede i moduli formativi di seguito specificati:

| MODULO | COMPETENZE COMUNI – AMBITO RELAZIONALE E GESTIONALE | N. ORE | SEDE DI SVOLGIMENTO |
|--------|--|--------|---|
| 1 | Accoglienza e Orientamento | 8 | Istituto Mecenate |
| 2 | Competenze Informatiche avanzate e tecniche di elaborazione dei dati | 12 | Istituto Mecenate |
| 3 | Teamworking, leadership e comunicazione efficace | 8 | Istituto Mecenate |
| 4 | Lingua inglese per il settore della pasticceria | 18 | Istituto Mecenate |
| 5 | La sostenibilità ambientale nella produzione dolciaria | 10 | Istituto Mecenate |
| 6 | La normativa comunitaria e nazionale a tutela delle produzioni gastronomiche tipiche | 12 | Istituto Mecenate |
| 7 | Normativa lavoristica | 8 | Istituto Mecenate |
| 8 | Sicurezza sul lavoro | 10 | Istituto Mecenate |
| 9 | Organizzazione aziendale per il settore agroalimentare. L'imprenditore pasticcere: dalla gestione delle risorse umane alla gestione del magazzino | 26 | Istituto Mecenate |
| 10 | Concetti, metodi e strumenti matematici | 18 | Istituto Mecenate |
| 11 | Culture e tradizioni d'Abruzzo | 16 | Istituto Mecenate |
| 12 | Scienze dell'alimentazione | 10 | Istituto Mecenate |
| 13 | Microbiologia degli alimenti | 10 | Istituto Mecenate |
| 14 | Tecnologie alimentari | 10 | Istituto Mecenate |
| 15 | Chimica degli alimenti | 10 | Istituto Mecenate |
| 16 | Tossicologia alimentare | 10 | Istituto Mecenate |
| 17 | Promozione dell'arte bianca e MKT territoriale | 10 | Istituto Mecenate |
| 18 | Processo industriale dell'arte bianca | 20 | I.P.S.S.O.A. "De Cecco" |
| 19 | Tecnologie degli impasti base | 20 | Istituto Mecenate |
| 20 | Allestimento piatti e tecniche decorative | 24 | Istituto Mecenate e I.P.S.S.O.A. "De Cecco" |
| 21 | I dolci tipici della tradizione | 26 | Istituto Mecenate e I.P.S.S.O.A. "De Cecco" |
| 22 | Storia del prodotto tipico | 16 | Istituto Mecenate |
| 23 | Filiera Agroalimentare | 24 | Istituto Mecenate |
| 24 | Il dolce tradizionale nel processo produttivo della pasticceria moderna | 64 | Istituto Mecenate e I.P.S.S.O.A. "De Cecco" |
| 25 | Le nuove tecnologie a supporto della professionalità | 32 | Istituto Mecenate e I.P.S.S.O.A. "De Cecco" |
| 26 | Intolleranze e allergie alimentari | 32 | Istituto Mecenate e I.P.S.S.O.A. "De Cecco" |
| 27 | Gli Zuccheri alternativi e le confetture | 32 | Istituto Mecenate e I.P.S.S.O.A. "De Cecco" |
| 28 | I lievitati: dal lievito madre al prodotto finito | 32 | Istituto Mecenate e I.P.S.S.O.A. "De Cecco" |
| 29 | Dalla fava di cacao al cioccolato fino de aroma | 32 | Istituto Mecenate e I.P.S.S.O.A. "De Cecco" |



| | | | |
|----|-------------------------------------|----|---|
| 30 | Il dolce tipico in gelateria | 32 | Istituto Mecenate e I.P.S.S.O.A. "De Cecco" |
| 31 | Gran galà della pasticceria moderna | 32 | Istituto Mecenate e I.P.S.S.O.A. "De Cecco" |

A tutti gli allievi verrà consegnato il Kit da pasticceria da utilizzare durante le ore di pratica composto da cappellino, grembiule, scarpe (materiale ad uso individuale).

Sbocchi occupazionali e/o formativi

L'allievo, al termine del percorso formativo, sarà in grado di sperimentare e proporre prodotti innovativi in risposta ad una domanda di consumo dolciario sempre più ricercata e sempre più in aumento, che richiede l'abilità di coniugare la tradizione con la sperimentazione di innovative tecniche di decoro, confezionamento e l'utilizzo di materie prime di altissime qualità e di provenienza tracciabile.

Sarà occupabile in imprese già attive nell'ambito del settore ristorazione e/o potrà avviare una propria attività di produzione dolciaria.

Potrà, inoltre, continuare il suo percorso di specializzazione formativa anche grazie all'eventuale borsa di studio conseguita.

Calendario attività

Il corso avrà inizio entro la prima decade giugno 2018, e comunque non oltre il 30 giugno 2018, e si concluderà entro il mese di maggio 2019.

L'orario di svolgimento delle lezioni sarà il seguente: dal lunedì al venerdì dalle ore 14:00 alle ore 19:00 e il sabato, dedicato alle ore di laboratorio, dalle ore 8:30 alle ore 12:30 e dalle ore 14:00 alle ore 18:00. In funzione di eventuali esigenze formative o dei partecipanti l'orario indicato potrebbe subire delle variazioni.

Art. 3 Destinatari e requisiti di accesso

Il percorso è destinato a 24 allievi e 2 uditori, giovani e adulti residenti o domiciliati in Abruzzo in possesso di uno dei seguenti titoli:

- Diploma di Istruzione Secondaria Superiore;
- Diploma professionale di tecnico di cui al D.LGS. 17.10.2005 n° 226 art. 20 comma 1 lettera C), anche ai sensi dell'art. 1 accordo Governo Regioni Province Autonome 20.01.2016 Rep. Atti 11/CSR.

L'accesso al percorso è consentito anche a coloro che sono in possesso di:

- ammissione al quinto anno dei percorsi liceali ai sensi del D.LGS. 17.10.2005 n° 226 art. 2 comma 5;
- competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'Obbligo di Istruzione di cui al regolamento adottato con decreto del Ministro della Pubblica Istruzione n° 139 del 22.08.2007, anche se non in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore.

Verrà assicurato il rispetto del principio di cui all'art.7 del Reg. 1303/2013 relativo alla promozione delle pari opportunità tra uomini e donne e della non discriminazione; gli stessi saranno trattati anche nell'ambito del modulo didattico dedicato alla normativa nazionale e comunitaria di settore.

Art. 4 Modalità e tempi per la presentazione della candidatura

Le candidature possono essere presentate **a partire dal 27/04/2018** e dovranno pervenire **entro e non oltre le ore 13 del 19/05/2018**. Le stesse potranno essere consegnate a mano, inviate via mail PEC al seguente indirizzo istitutomecenatepescara@pec.it o spedite per raccomandata A/R al seguente indirizzo: ISTITUTO MECENATE S.r.l., via Del Circuito 71 – 65121 Pescara. Nel caso in cui le domande vengano trasmesse a mezzo PEC o raccomandata A/R le stesse **dovranno pervenire entro e non oltre le ore 13 del 19/05/2018**.

La consegna a mano può essere effettuata tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, nei seguenti orari: 9:00-18:00.

Per la documentazione consegnata a mano, l'ufficio ricevente provvederà a protocollare la domanda e a restituire al candidato una copia con l'apposizione del timbro recante data, ora e numero di protocollo.



La candidatura deve includere:

- la **domanda di partecipazione** redatta secondo il modello dell'allegato 12 "Domanda d'iscrizione all'intervento" disponibile presso lo sportello informativo attivato nella sede dell'Istituto Mecenate di Pescara o sui siti: www.istitutomecenate.it e www.alberghierodececco.it;
- copia fronte retro di valido **documento di identità**;
- copia fronte retro di un documento di identità in corso di validità del genitore o del tutore legale del giovane richiedente nel caso di candidati minorenni;
- curriculum vitae aggiornato e sottoscritto.

Il curriculum vitae deve essere reso a norma degli artt. 38 e 47 del D.P.R. n.445/2000 e s.m.i., apponendo in premessa o in chiusura la seguente dicitura: "Il presente curriculum è reso ai sensi degli articoli 38 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 con piena consapevolezza delle sanzioni penali previste dall'articolo 76, del medesimo D.P.R., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci eventualmente indicate" e deve essere sottoscritto con firma leggibile e resa per esteso. Al curriculum va allegata fotocopia del documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

Art. 5 Criteri e modalità di selezione

Dell'intero iter di selezione sarà responsabile apposita Commissione Esaminatrice, composta da:

- Responsabile di progetto (in rappresentanza dell'istituto di istruzione secondaria)
- Coordinatore del progetto (in rappresentanza dell'Organismo di formazione)
- Esperto di processi selettivi con esperienza almeno quinquennale (in rappresentanza dell'APL)
- Docente responsabile modulo formativo trasversale o tecnico
- Imprenditore del settore (in rappresentanza delle associazioni di aziende partner dell'ATS)

Le selezioni si svolgeranno presso la sede dell'Istituto Mecenate, in Via Del Circuito, n. 71 a Pescara e saranno così articolate:

| TIPOLOGIA DI PROVA | MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE | PESO PERCENTUALE SULL'INTERO ITER | PUNTEGGI |
|---------------------|---|-----------------------------------|-----------------|
| SCREENING CURRICULA | VERIFICA POSSESSO REQUISITI DI ACCESSO E ANALISI ELEMENTI DISTINTIVI PERSONALI PER L'ASSEGNAZIONE DEI PUNTEGGI PREVISTI: - <u>POSSESSO DI TITOLO DI STUDIO COERENTE CON IL SETTORE – 5 PUNTI</u> - <u>POSSESSO DI ESPERIENZA PROFESSIONALE NEL SETTORE</u> 3 MESI < ESPERIENZA ≤ 2 ANNI = 2 PUNTI ESPERIENZA > 2 ANNI = 5 PUNTI - <u>ETÀ ANAGRAFICA</u> 19 ≤ ETÀ ≤ 25 ANNI = 20 PUNTI ETÀ ≥ 50 ANNI = 10 PUNTI | 10% | DA 0 A 30 PUNTI |
| PROVA SCRITTA | IL TEST CONTERRÀ 60 DOMANDE A RISPOSTA CHIUSA CON 4 DISTRATTORI. SARANNO ASSEGNATI 1,5 PUNTI PER OGNI RISPOSTA ESATTA. IL CANDIDATO DOVRÀ OTTENERE IL PUNTEGGIO MINIMO DI 40 PUNTI PER ESSERE AMMESSO ALLA FASE SUCCESSIVA | 30% | DA 0 A 90 PUNTI |



| | | | |
|---------------|-------------------------|-------------|--------------------------|
| PROVA ORALE | COLLOQUIO MOTIVAZIONALE | 60% | DA 0 A 180 |
| TOTALI | | 100% | MASSIMO 300 PUNTI |

La prova scritta, avrà la finalità di accertare il possesso, da parte di ciascun candidato, delle competenze minime richieste per accedere al percorso; verrà verificata la conoscenza base della lingua inglese, la competenza base nell'utilizzo dei principali strumenti informatici e saranno sondate cultura generale e conoscenza pregresse nel settore specifico di riferimento. I candidati avranno a disposizione 90 minuti per completare la prova.

La prova si considererà superata, e si potrà accedere alla fase successiva del colloquio motivazionale, al raggiungimento del punteggio minimo di 40 punti.

La prova orale, avrà la finalità di accertare la motivazione reale del candidato alla frequenza del percorso, nonché al conseguimento della qualifica e all'inserimento futuro nel settore professionale di riferimento. Il colloquio sarà guidata da un esperto di processi selettivi che avrà il compito di accogliere e mettere a proprio agio il candidato e fare in modo che tutti gli Item della scheda di motivazione semi strutturata, appositamente predisposta e validata dalla commissione, siano completi.

Al termine delle prove tutti i punteggi acquisiti saranno riepilogati in una graduatoria complessiva che determinerà l'accesso al percorso dei primi 24 classificati. Al percorso saranno ammessi ulteriori due allievi in qualità di uditori. In caso di parità di punteggio si darà preferenza al più giovane.

Art. 6 Azioni di sostegno alla frequenza del percorso formativo

Le azioni di sostegno intendono facilitare gli alunni durante tutto l'iter progettuale, dalla fase iniziale di decisione e di adesione, a quella operativa della frequenza quotidiana e a quella complessiva del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento.

Sportello di accoglienza e informazione: a partire dal giorno successivo alla pubblicazione delle graduatorie, presso l'odf partner di progetto verrà attivato lo sportello informativo, gestito dal responsabile della segreteria tecnico organizzativa. Obiettivo: fornire tutte le informazioni e le delucidazioni utili ad effettuare una scelta consapevole da parte dei possibili destinatari delle azioni formative (obiettivi formativi – possibili sbocchi professionali – caratteristiche e generalità dei soggetti partner e delle aziende che hanno manifestato interesse al profilo in uscita).

Colloqui individuali di affiancamento all'utenza: durante tutto l'iter progettuale gli allievi avranno a disposizione colloqui individuali da effettuare con il coordinatore delle attività di progetto per analizzare l'andamento del proprio apprendimento. Obiettivo: riflettere sui risultati di apprendimento raggiunti; pianificare strategie che possano rendere maggiormente efficace la fase di formazione; gestire le eventuali problematiche relazionali od operative del singolo allievo e/o del gruppo in formazione; confrontarsi su possibili richieste o necessità.

Flessibilità dell'offerta formativa: la frequenza sarà articolata in orario pomeridiano e nella giornata del sabato. Qualora richiesto da un numero di allievi pari ad almeno il 50% del numero totale, sarà possibile articolare diversamente il quadro orario. Obiettivo: garantire agli allievi la possibilità di accedere facilmente alla formazione e contenere il monte ore massimo di assenze.

Utilizzo del laboratorio informatica: durante tutto l'iter progettuale gli allievi potranno utilizzare gratuitamente il laboratorio di informatica attivo presso la sede dell'OdF, attrezzato con postazioni singole connesse ad internet e con tavolo riunioni. Obiettivo: garantire agli allievi la possibilità di approfondire gli argomenti trattati con attività di ricerca e di integrazione.

Somministrazione pasto: l'iter formativo prevede delle sessioni di laboratorio della durata di 8 ore durante la giornata del sabato, tali attività si svolgeranno presso la sede dell'I.P.S.E.O.A. DE CECCO; in tali occasioni sarà garantito il pranzo per tutti gli allievi. Obiettivo: garantire la continuità dell'apprendimento in fase di attivazione dei laboratori pratici, riducendo al minimo gli spostamenti e le relative spese.



Kit da pasticciare: in avvio dei laboratori di pasticceria sarà consegnato a ciascun allievo un kit che prevede cappellino, grembiule, scarpe da utilizzare durante le ore di pratica.

Assegnazione borsa di studio: al termine del percorso, dopo il conseguimento della qualifica, al miglior risultato formativo sarà assegnata una borsa di studio del valore di € 1.000,00 da utilizzare per corsi di specializzazione successivi.

Obiettivo: motivare gli allievi al conseguimento di brillanti risultati di apprendimento e ad una frequenza costante. Qualora la percentuale totale di frequenza del gruppo di allievi si attestasse ad un valore superiore al 90% sarà possibile assegnare anche una seconda borsa di studio di pari valore.

| Criteri di assegnazione della borsa di studio | PESO PERCENTUALE |
|--|-------------------------|
| Punteggio medio ottenuto nelle prove di valutazione svolte durante il percorso | 30 % |
| Punteggio ottenuto a fine corso nella condotta | 20 % |
| Punteggio ottenuto agli esami di qualifica | 30 % |
| Percentuale di presenza | 20% |

Art. 7 Gratuità dell'intervento

Il percorso formativo (IFTS) **T.O.P. D'Abruzzo – Tecnico Operatore Pasticcere D'Abruzzo** per l'acquisizione della qualifica di Tecnico Operatore Pasticcere D'Abruzzo, è interamente finanziato da fondi pubblici ed è pertanto **completamente gratuito**.

Art. 8 Tutela dei dati personali

Tutti i dati personali di cui l'Ente venga in possesso in occasione dell'espletamento del presente procedimento verranno trattati nel rispetto del D. Lgs. 196/2003 - "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Art. 9 Informazioni generali

Tutte le informazioni possono essere richieste telefonicamente al numero 08563339 o via mail agli indirizzi mail di seguito specificati: ifts-pasticcere@istitutomecenate.it – direzione@istitutomecenate.it.

Il referente per le attività è la dott.ssa Cinzia Cipollone.