



Università dei Sapori

Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione

AVVISO PUBBLICO

Reclutamento allievi per corso:

In.Ter.Gourmet – Innovare le competenze professionali degli operatori del settore enogastronomico

Cod. TR12024I022,1,2,3,4,5,6,7

Co-finanziato dal Fondo Sociale Europeo (FSE) nell'ambito del Programma Operativo Regionale (POR) Umbria FSE "Obiettivo Competitività Regionale e Occupazione" 2007-2013

Asse 4 "Capitale Umano"-Obiettivo specifico "I" aumentare la partecipazione alle opportunità formative lungo tutto l'arco della vita e innalzare i livelli di apprendimento e conoscenza

Vista la Determinazione Dirigenziale adottata dal Dirigente del Servizio Politiche del Lavoro e Formazione della Provincia di Terni n. 23 del 22/01/13, si pubblica il presente Avviso per l'iscrizione al **corso In.Ter.Gourmet – Innovare le competenze professionali degli operatori del settore enogastronomico** con sede in Terni, Narni e Orvieto, realizzato da Università dei Sapori scarl.

Area di intervento TUR

Descrizione della figura professionale

1. percorso formativo: "Alimentazione sana ed equilibrata: i prodotti dalla terra alla tavola"

Con il corso i partecipanti diventeranno consapevoli riguardo l'importanza di una corretta e sana alimentazione al fine di prevenire l'insorgenza di patologie, di vivere in piena salute tutte le fasi della vita e saper come curarsi con rimedi naturali. Conosceranno le proprietà dei nutrienti e dei cibi e realizzare per sé e gli altri dei pasti che favoriscano l'equilibrio psico-fisico. Saranno in grado di favorire la cultura di un'alimentazione sana e legata al territorio di appartenenza anche grazie all'uso di prodotti locali biologici e a km. 0.

2. percorso formativo : "Cucinare i prodotti del territorio"

Con il corso i partecipanti otterranno le conoscenze e le competenze di base per operare nel settore della ristorazione, rivolgendo in particolare la sua attività alla produzione delle basi e dei semilavorati e supportare la brigata di cucina nella preparazione dei piatti finiti.

3. percorso formativo : "I prodotti locali: dalla terra alla vendita"

Con il corso i partecipanti acquisiranno una serie di conoscenze e abilità specifiche per produrre e confezionare in autonomia e non, una piccola serie di prodotti (solo preconfezionati), da destinare alla vendita diretta, ad esempio biscotti, pasta, salse, ecc.

4. percorso formativo : “Olio & Vino”

Con il corso si vuole formare allievi che sappiano valorizzare gli abbinamenti dei cibi e dei vini scegliendo i prodotti adeguati, servire le bevande applicando, oltre alle norme del galateo, le tecniche e le regole di miscita, apprendere le caratteristiche di un olio e.v.o., le proprietà e gli strumenti di riconoscimento e le tecniche di degustazione e la normativa di riferimento per le indicazioni territoriali.

5. percorso formativo : “Food Marketing”

Con il corso si vuole formare allievi che abbiano conoscenze sul sistema e sul mercato dei prodotti agroalimentari, che sappiano valutare le caratteristiche del prodotto, individuarne il mercato di riferimento e i possibili strumenti di valorizzazione e promozione, in modo tale che siano capaci di realizzare strategie di marketing in relazione ai principali fattori caratterizzanti e realizzare una distribuzione a più livelli, utilizzando anche gli eventi già presenti nel territorio.

Articolazione del corso

Il progetto, della durata complessiva di 330 ore è articolato in cinque percorsi formativi:

N.	Titolo corso	Ore	Edizioni	Partecipanti
1	<u>Alimentazione sana ed equilibrata: i prodotti dalla terra alla tavola</u>	40 (di cui teoria 40)	2	n.15 per ciascuna edizione
2	Cucinare i prodotti del territorio	60 (di cui teoria 10 pratica 50)	2	n.15 per ciascuna edizione
3	I prodotti locali: dalla terra alla vendita	50 (di cui teoria 10 pratica 40)	1	n.15
4	Olio & Vino	40 (di cui teoria 40)	1	n.15
5	Food Marketing	40 (di cui teoria 40)	1	n. 15

Sede di svolgimento

La sede di svolgimento sarà presso:

TERNI: presso la sede Confcommercio di Terni, Via Giandimartalo di Vitalone 20, Terni

NARNI: presso la sede del C.F.P di Narni, via Flaminia Ternana, 37/39, Narni

ORVIETO: presso la sede del C.F.P di Orvieto, via dei Tigli 33, Orvieto

Modalità di svolgimento

Il progetto è articolato in 7 corsi come di seguito riportato

N.	Titolo corso	Ore	Principali Argomenti:
1 -2	<u>Alimentazione sana ed equilibrata: i prodotti dalla terra alla tavola</u>	40 N edizioni 2	Le basi dell'alimentazione: le calorie, i grassi, le proteine, i carboidrati e le fibre, le vitamine, i minerali. Come costruire i menu adatti per ogni componente della famiglia. Il potere curativo dei cibi Le erbe medicinali e le spezie I benefici del biologico, come leggere le etichette, come fare la spesa. I prodotti della mia terra: proprietà e virtù: cenni di farmacopea e fitoterapia
3-4	Cucinare i prodotti del territorio	60 N edizioni 2	Elementi di merceologia alimentare Elementi di scienza dell'alimentazione. Igiene degli alimenti haccp Antipasti caldi e freddi;

			<p>Primi piatti; Secondi piatti a base di carne; Secondi piatti a base di prodotti ittici; Pietanze varie a base di uova e/o formaggi. Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di piatti semplici</p>
5	I prodotti locali: dalla terra alla vendita	50	<p>Elementi di merceologia alimentare Scienza dell'alimentazione. Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di piatti semplici. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento/invasettamento/riempimento Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare Tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, PET, tetrapak, ecc.) Tecniche di confezionamento sottovuoto Tecniche di confezionamento di prodotti alimentari solidi Materiali per il confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere</p>
6	Olio & Vino	40	<p>Elementi di viticoltura ed enologia Caratteristiche dei principali vini. Tecniche e le regole della mescita. Abbinamento cibo-vino. Normative sulla etichettatura e normativa comunitaria e nazionale Classificazione degli oli di oliva La valutazione organolettica dell'olio vergine di oliva Aspetti varietali e di tecnica colturale Disciplina delle D.O.P.. La conservazione degli oli e i processi ossidativi Le aree olivicole nazionali ed internazionali Gli strumenti per la misurazione e valutazione della qualità dell'olio I parametri di genuinità e qualità dell'olio Le tecniche di degustazione ed analisi sensoriale dell'olio</p>
7	Food Marketing	40	<p>Il marketing del prodotto enogastronomico e tipico Il mercato locale, nazionale e internazionale dei prodotti enogastronomici certificati Pianificazione di strategie marketing per la vendita dei prodotti enogastronomici Il marketing d'acquisto Il marketing mix dei prodotti food: il prodotto, prezzo, promozione, pubblicità e distribuzione Layout e display del punto vendita La vendita online e nel web Tipologie di acquisto. Il comportamento di consumo e le fasi del processo decisionale del consumatore. I fattori che influenzano il consumo e le abitudini di acquisto</p>

I corsi inizieranno presumibilmente entro il mese di Maggio 2013; la partecipazione sarà interamente gratuita; la frequenza é obbligatoria. La regolare frequenza dà diritto al rilascio di un attestato di frequenza legalmente riconosciuto ai sensi della Det. Dir. Regione Umbria n. 9486 del

8/11/10 che ha disposto l'entrata in vigore del Repertorio degli standard di attestazione di cui all'art. 5 DGR n. 51 18/1/10

Partecipanti e requisiti per l'ammissione

Ciascun percorso è riservato a n. 15 allievi di cui n. 5 posti sono riservati a donne.

Le/gli aspiranti allieve/i devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- Essere in età compresa tra 18 e 64 anni compiuti;
- Essere residenti o domiciliati nel territorio della provincia di Terni;
- Essere dipendenti e/o titolari di imprese attinenti al profilo proposto e/o avere avuto esperienze formativo/professionali nello stesso ambito;
- Nel caso di cittadini/e extracomunitari/e essere in regola con le norme vigenti in materia di soggiorno in Italia.

I citati requisiti devono essere posseduti alla data della prima scadenza del presente avviso.

Scadenza per la presentazione della domanda

I scadenza 17/05/2013

II scadenza 20/09/2013

Domanda

Ogni candidato potrà presentare domanda per più corsi del progetto ma potrà partecipare ad una sola attività formativa, a meno che, dopo aver soddisfatto tutte le richieste, non residuino ulteriori posti.

La domanda di iscrizione va redatta in carta semplice e debitamente sottoscritta ai sensi e nei modi previsti dal DPR n. 445/2000 ed accompagnata da copia fotostatica di documento di identità in corso di validità, e dal curriculum vitae dal quale si dovranno valutare le esperienze formative/professionali possedute. In essa si dovranno dichiarare:

1. generalità (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale);
2. indirizzo di residenza e domicilio;
3. recapito telefonico;
4. cittadinanza;
5. autorizzazione, a favore del Soggetto attuatore e della Provincia di Terni, a trattare i dati riportati nella domanda per l'adempimento degli obblighi di legge, per i fini propri dell'attività formativa, per comunicazioni a soggetti esterni (professionisti, aziende, società, enti) ai fini di possibili assunzioni e/o della creazione di banche dati, ai sensi del D.Lgs 196/2003.

Nel caso di cittadini/e extracomunitari/e regolarmente soggiornanti in Italia, la domanda va sottoscritta in presenza del dipendente addetto, ovvero sottoscritta ed inviata unitamente a copia fotostatica di un documento di identità. Inoltre le dichiarazioni sostitutive di certificazione possono essere rilasciate dai cittadini extracomunitari regolarmente soggiornanti in Italia limitatamente ai casi in cui si tratti di comprovare stati, fatti e qualità personali certificabili o attestabili da parte di Soggetti pubblici o privati italiani; i cittadini extracomunitari dovranno inoltre produrre copia del permesso di soggiorno in corso di validità.

I modelli per la stesura della domanda sono disponibili presso:

Confcommercio di Terni, Via Giandimartalo di Vitalone 20, Terni tel 0744/275467

C.F.P di Narni, via Flaminia Ternana, 37/39, Narni tel 0744/722085 – 0744/760187

C.F.P di Orvieto, via Ripa Serancia II, 16 , Orvieto tel 0763/344262

Università dei Sapori, St.da Montecorneo 45 Montebello Perugia tel 0755729935,

o scaricabili dal sito www.universitadeisapori.it

La domanda, unitamente alla documentazione allegata, dovrà essere presentata tramite spedizione via fax o a mezzo posta raccomandata con ricevuta di ritorno a Università dei Sapori, St.da Montecorneo 45 Montebello 06126 Perugia, **fax n. 0755734611** entro i seguenti termini di scadenza ovvero

I scadenza 17/05/2013

II scadenza 20/09/2013

Le domande inoltrate successivamente alla prima verranno prese in considerazione solo in caso di posti disponibili e comunque fino ad esaurimento del finanziamento pubblico previsto.

Modalità di selezione dei candidati

La selezione dei candidati sarà effettuata direttamente dal soggetto attuatore, come previsto dall'art. 8 dell'avviso pubblico approvato con D.G.P. n 75 del 29.03.12, secondo i seguenti criteri:

- **priorità per donne:** n. 5 punti.
- **priorità di genere per over 45:** n. 5 punti
- **disoccupati:** n. 5 punti
- **priorità per inclusione sociale extracomunitari n.** 5 punti
- **bassa scolarizzazione:** n. 5 punti

Al termine dovrà essere redatto apposito verbale sottoscritto che attesti le procedure adottate.

Ammissione

Il Soggetto attuatore, darà comunicazione ai candidati dell'avvenuta ammissione mediante invio di comunicazione tramite R/R e/o telegramma e nel caso di non occupati, invio degli elenchi degli ammessi al CENTRO PER L'IMPIEGO di TERNI Via Annio Floriano n. 16, 05100 Terni

Per ogni ulteriore informazione rivolgersi a: Università dei Sapori, St.da Montecorneo 45 Montebello 06126 Perugia tel 0755729935 fax 0755734611 email uds@universitadeisapori.it .

Il presente avviso è stato redatto anche ai sensi della Legge n° 125 del 10.04.1991 "Azioni positive per la realizzazione della parità uomo-donna nel lavoro".

Terni, lì 21/03/2013

**Il Legale Rappresentante del
Soggetto attuatore
Anna Rita Fioroni**