



Fondazione "Istituto Tecnico Superiore per Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali e Turistiche"  
**Bando di selezione dei partecipanti al corso di Istruzione Tecnica Superiore:  
 Tecnico Superiore per la Gestione di Strutture Turistico-Ricettive**  
 ad indirizzo **Food & Beverage Management 4.0**

**1\_ Il Titolo**

Diploma di Tecnico Superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive ad indirizzo: Food & Beverage Management 4.0 (V livello EQF - fig. naz. 5.1.2)

**2\_Profilo professionale**

La figura professionale che verrà formata sarà in grado di supportare il **management delle aziende turistico-ricettive**, valorizzando e promuovendo la filiera della **ristorazione** e dell'**enogastronomia**. Il profilo sarà in grado di operare nel campo turistico, promuovendo il territorio e le strutture turistico-ricettive con azioni innovative di **Marketing** e di **Tourism Management**. L'indirizzo della figura consentirà al profilo in uscita di specializzarsi nel **Food & Beverage Management** e nell'**Innovazione 4.0** del comparto, per valorizzare la filiera F&B con l'offerta di servizi innovativi di ristorazione ed enogastronomia che implementino nuovi modelli di business orientati alla **Smart Specialization** (Piano Nazionale MiSE "Impresa 4.0") e derivanti dalle opportunità offerte dall'evoluzione del web, dal mondo digitale, dall'Internet of Things e dalle nuove tecnologie digitali del 4.0.

Il percorso rilascia allo studente **competenze e skills** nell'utilizzo delle **tecnologie innovative** per la **pianificazione, organizzazione e gestione** delle attività turistiche nel comparto F&B, per valorizzare i prodotti e servizi ristorativi e diventare **volano di ripresa e sviluppo**, rilanciando il comparto dopo l'emergenza pandemica del Covid-19 e la crisi sanitaria che ha messo a dura prova il settore turistico-ricettivo e i servizi ristorativi ed enogastronomici su scala globale. Dal **Crisis Management** alla **Brand Reputation**, il Tecnico Superiore (TS) sarà per il mercato del lavoro una figura di rilievo di **Innovation Management** in grado di incrementare la produttività nella filiera con innovazioni nell'organizzazione aziendale, nelle tecnologie da utilizzare e nei processi produttivi e di marketing da pianificare per dare un impulso alla fase di re-start dell'economia legata al Turismo e all'Enogastronomia.

**3\_Sbocchi occupazionali**

Il TS potrà inserirsi nel mercato del lavoro come **lavoratore dipendente o autonomo nel settore enogastronomico, agroalimentare, turistico-ricettivo e tecnologico** per: Alberghi e Catene alberghiere con ristorazione, Ristoranti di catena, Villaggi turistici, Ostelli della gioventù, Rifugi di montagna, Colonie marine e montane, Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed & breakfast per vacanze, Attività di alloggio connesse alle aziende agricole, Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte, Alloggi per studenti e con servizi accessori di tipo alberghiero; Enotecche, Agenzie di Banqueting ed Eventi, Aziende produttrici Food & Wine; Tour Operator; Operatori del Catering aeroportuale e crocieristico, Compagnie di navigazione crocieristiche; Web Agency e Agenzie di Comunicazione; Strutture pubbliche e private di gestione di sistemi turistici locali; Pubblica amministrazione locale; Consorzi e agenzie di valorizzazione territoriale. Potrà collocarsi nelle **attività ricettive come Esercente**, ad esempio: *Innovation Manager; F&B Department Manager; Food&Wine Manager; Export-import Manager; Restaurant Manager; Store Manager F&B Retail; Retail & Sales Manager; Product Manager & Business Developer; Event Manager (Banqueting, Wedding); Catering Management; Congress & Meeting Manager; Meeting Planner; PCO Professional Congress Organizer; Food Safety Quality Engineer; Food Supplier Quality Engineer; Supply Chain and Procurement Manager; Hotel Management Assistant; F&B Revenue Management Assistant; Nutritional/Agri-Food Consultant; Travel Organizer/Designer; Tour Operator Assistant*. Inoltre, potrà collocarsi come **Tecnico del marketing**: *Content Marketing Specialist; Marketing Specialist; Digital & Web Marketing Specialist; ICT Specialist; Social Media Marketing Specialist; Brand strategist*.

**4\_Destinatari**

Possono accedere al corso ITS n.25 giovani inattivi, inoccupati e disoccupati, tra i 18 e i 35 anni, in possesso dei requisiti stabiliti dalla normativa nazionale di riferimento per l'accesso ai percorsi ITS ovvero del diploma di istruzione secondaria superiore oppure diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale con frequenza di un corso annuale integrativo di istruzione e formazione tecnica superiore.

**5\_Durata e articolazione del corso**

Il corso ha una durata di 2 anni per un monte ore complessivo di 2000 ore distribuite nell'arco di 4 semestri da **ottobre 2020 a dicembre 2022** con un impegno settimanale di 30/40 ore. È consentito un numero max di assenze non superiore al 20% del monte ore di ciascuna annualità. I partecipanti che superano tale limite sono esclusi d'ufficio dal corso. Il piano formativo è articolato in Unità di competenze che afferiscono ad Unità di Apprendimento, erogate attraverso approcci teorici (aula) ed operativi (laboratorio e stage/lavoro).

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	ore	MODALITÀ FORMAZIONE			
		Interna AZIENDA (80%)		Esterna ITS (20%)	
		LAB	STAGE	Teoria (10%)	Lab (10%)
<b>I ANNO</b>					
<b>ORIENTED AREA</b>					
UA1.1 ITS Experience, Design Thinking e Marketing del sé	15	0	0	15	0
UA1.2 Business English I	45	0	0	15	30
<b>BASIC TOURISMS AREA</b>					
UA1.3 Travel Management	15	0	0	15	0
UA1.4 Destination & Tour Operating Management	15	0	0	15	0
UA1.5 Turismo e Geografia Enogastronomica	15	0	0	15	0
<b>GASTRONOMIC HERITAGE AREA</b>					
UA1.6 Food Studies - Antropologia Alimentare e Valorizzazione delle eccellenze della Dieta Mediterranea e del Made in Italy	45	35	0	10	0
<b>FOOD&amp;BEVERAGE MANAGEMENT AREA</b>					
UA1.7 Sicurezza sul lavoro, igiene e qualità alimentare (HACCP e NHACCP)	15	15	0	0	0
UA1.8 Scienze dell'Alimentazione e nutrizione	30	15	0	15	0
UA1.9 Dimensioni, trend e nuovi scenari del settore F&B in Italia	15	15	0	0	0
UA1.10 Produzione e Organizzazione dei servizi di ristorazione	45	45	0	0	0
UA1.11 Merceologia e Trasformazione alimentare	15	15	0	0	0
UA 1.12 Food Cost & Operations Management	45	35	0	0	10
UA 1.13 Approvvigionamento e Gestione del magazzino	30	30	0	0	0
UA 1.14 Menù & wine list Engineering	15	15	0	0	0
UA1.15 Gestione economica, marketing e promozione delle imprese turistiche e ristorative	30	15	0	0	15
<b>INNOVATION AREA</b>					
UA1.16 Brand Identity & ICT Specialist	30	15	0	0	15
UA1.17 Digital & Web Marketing I	30	15	0	0	15
UA1.18 Social Media Strategy	30	15	0	0	15
<b>SPECIALISTIC MANAGEMENT AREA</b>					
UA1.19 Specialisti Skills Stagee	520	0	520	0	0
<b>TOTALE I ANNO</b>	<b>1000</b>	<b>280</b>	<b>520</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
<b>II ANNO</b>					
<b>ORIENTED AREA</b>					
UA2.1 Soft skills e Tecniche di comunicazione	15	0	0	15	0
UA2.2 Business English II	45	0	0	20	25
<b>BASIC TOURISMS AREA</b>					
UA2.3 Hospitality e Hotel Management	30	0	0	15	15
UA2.4 Politiche e legislazione per le strutture turistico ricettive	15	0	0	15	0
<b>GASTRONOMIC HERITAGE AREA</b>					
UA2.5 L'arte bianca tra tradizione e innovazione	15	15	0	0	0
<b>FOOD&amp;BEVERAGE MANAGEMENT AREA</b>					
UA2.6 Revenue Management nel F&B	30	0	0	15	15
UA2.7 F&B in Hospitality	30	20	0	10	0
UA2.8 Tecniche di gestione di cucina, sala e bar	45	45	0	0	0
UA2.9 Enologia & Sommelier	30	30	0	0	0
UA2.10 Restaurant Manager	15	15	0	0	0
UA2.11 Catering Manager	15	15	0	0	0
UA2.12 Event Management	30	15	0	0	0
UA2.13 F&B Retail & Franchising Management	30	30	0	0	0
UA2.14 Relazioni con fornitori, clienti e personale	30	30	0	0	0
UA2.15 Team Building e Organizzazione del lavoro	15	15	0	0	0
<b>INNOVATION AREA</b>					
UA1.16 Digital & Web Marketing II	30	15	0	0	15
UA1.17 Piattaforme tecnologie e software innovativi di settore	30	15	0	0	15
UA1.18 Food & Grocery E-commerce	15	15	0	0	15
UA1.19 Start up e attività imprenditoriali nel F&B	15	5	0	10	0
<b>SPECIALISTIC MANAGEMENT AREA</b>					
UA1.20 Specialisti Skills Stagee	520	0	520	0	0
<b>TOTALE I ANNO</b>	<b>1000</b>	<b>280</b>	<b>520</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

A seguito dell'emergenza di sanità pubblica mondiale causata dalla pandemia COVID-19, e delle indicazioni prescritte dal MIUR (Nota ufficiale del 20 Aprile 2020) sull'utilizzo della Didattica a Distanza (DAD) per lo svolgimento delle attività formative e degli esami finali, qualora si ripresenti lo stato di emergenza sul territorio nazionale relativo al rischio sanitario connesso al COVID-19 o ad altre emergenze che impediscano lo svolgimento regolare delle ore in presenza, l'ITS riprogrammerà le ore del corso in modalità DAD.

**6\_Format innovativo**

L'ITS BACT conduce le attività formative strettamente interconnesse attraverso il cluster, ovvero un network di imprese, fornitori e istituzioni. Il format prevede un apprendimento in situazione, ovvero in contesti lavorativi, pubblici e privati di potenziale inserimento degli allievi, prefigurando l'aggregazione in cluster di "teaching organisation" dove saranno gli esperti del mondo del lavoro, in qualità di "knowledge worker", a trasferire quanto appreso nel tempo e a formare

gli allievi. Il 20% del monte ore previsto (formazione esterna: 10% teoria e 10% laboratorio) si svolgerà presso le sedi dell'ITS BACT, mentre il restante l'80% delle attività formative (formazione interna: laboratorio e stage) si svolgerà presso i partner del cluster. L'80% potrà altresì essere svolto in modalità apprendistato (cfr art.7 del bando). Le giornate formative si svolgeranno secondo le disponibilità aziendali e secondo la tempificazione determinata in maniera unilaterale dall'ITS e dai partner.

**7\_Apprendistato di Alta Formazione**

La Regione Campania offre la possibilità di attivare percorsi individuali di Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca per i giovani di età compresa tra i 18 e i 29 anni che seguono i corsi di Istruzione Tecnica Superiore. L'apprendistato di alta formazione e ricerca si caratterizza come un contratto di lavoro a tempo indeterminato che accanto alla finalità di scambio di lavoro verso retribuzione, consente a ciascun apprendista di conseguire il diploma di Istruzione Tecnica Superiore. L'ITS faciliterà il matching tra imprese del territorio e studenti under 29 in fase di avvio del corso, per consentire ad enti e aziende che fossero disponibili ad assumere con contratto di apprendistato biennale gli studenti ritenuti più idonei al loro fabbisogno formativo, consentendo loro di svolgere in modalità apprendistato l'80% del monte ore complessivo del corso ITS. La Regione incentiva anche l'assunzione degli apprendisti alla fine del corso ITS grazie ad agevolazioni e contributi per le imprese (cfr www.fse.regione.campania.it - Avviso Pubblico D.G.R. n.664 del 31/10/2017 "Offerta formativa e incentivi occupazionali per i contratti di apprendistato di alta formazione e ricerca - Percorsi individuali").

**8\_Sede delle attività**

Le attività si svolgeranno presso la sede dell'ITS BACT a Napoli in via Armando Diaz n.58 CAP 80134 e presso i partner, ovvero enti e aziende del settore turistico-ricettivo, enogastronomico e tecnologico. Le attività laboratoriali e di stage potranno svolgersi anche nel resto di Italia e all'estero, grazie alla carta E.C.H.E. (Carta Erasmus per l'Istruzione Superiore) e al programma di mobilità studentesca Erasmus+ 2021-2027. L'ITS BACT potrà riconoscere accumuli o trasferimenti di crediti ECTS (European Credit Transfer System).

**9\_Modalità per l'iscrizione alle selezioni**

La domanda di partecipazione alle selezioni è scaricabile dal sito www.fondazioneitsbact.gov.it. La domanda dovrà essere compilata, firmata e consegnata a mano (lun-ven 09.00-18.00) alla sede della Fondazione ITS BACT in via A. Diaz 58 — 80134 NA (eccetto nel mese di agosto), o inviata via posta elettronica, formato PDF, all'indirizzo mail [iscrizione.gastronomia@itsbact.it](mailto:iscrizione.gastronomia@itsbact.it) insieme al documento di riconoscimento, alla copia del diploma e a tutti i titoli valutabili (cfr. griglia Titoli preferenziali).Le domande inviate telematicamente saranno sottoscritte con dichiarazione di autenticità dei dati ai sensi del DPR 445/2000 durante l'identificazione in sede d'esame. Le domande dovranno pervenire entro e non oltre il **30/09/2020 ore 18.00**.

**10\_Modalità di selezione**

I partecipanti saranno selezionati da una Commissione attraverso la valutazione dei titoli, una prova scritta e una prova orale. Sono ammessi alle prove di selezione i candidati in possesso dei requisiti di cui al punto 4 del presente bando e che avranno presentato le domande in ottemperanza al punto 10 del bando. Di seguito la griglia di valutazione dei titoli preferenziali, per i quali verranno attribuiti massimo 25 punti:

TITOLI PREFERENZIALI	max 25 punti
Voto diploma: Punti da 71-80=1; 81-90=2; 91-95=4; 96-100=8;	max 8 punti
Laurea correlata ai settori afferenti al corso (Aree disciplinari: Lingue, Informatica, Turismo, Economia e Gestione Aziendale, Agraria, Alimentazione e Nutrizione Umana, Comunicazione)	4 punti
Laurea non correlata ai settori afferenti al corso	2 punti
Competenze certificate in lingua inglese livelli QCER: B1=1; B2=2; C1=4	max 4 punti
Competenze certificate in altra lingua straniera	1 punto
Erasmus e/o tirocini e/o esperienze di lavoro all'estero certificate	max 2 punti
Attestazioni di competenze di settore certificate	max 3 punti
Esperienze lavorative congruenti documentate	max 3 punti

L'elenco degli ammessi alla selezione sarà affisso il giorno **07/10/2020** presso la sede della Fondazione ITS BACT in via Diaz n.58—80134 NA e consultabile sul sito [www.fondazioneitsbact.gov.it](http://www.fondazioneitsbact.gov.it). I candidati ammessi alla selezione dovranno presentarsi senza ulteriori avvisi e, a pena di esclusione, muniti di valido documento di riconoscimento, presso la medesima sede della Fondazione il giorno **12/10/2020** alle ore **09.00** per svolgere la prova scritta. La prova scritta sarà articolata in 30 domande a risposta multipla su argomenti di cultura generale e psico-attitudinale, su abilità linguistiche e su conoscenze tecnico professionali tendenti a accertare il livello di conoscenza del settore. A conclusione delle sessioni di selezione della prova scritta, verranno calendarizzate le prove orali che saranno pubblicate sul sito della Fondazione. La prova orale consisterà in un test di self assessment e in un colloquio individuale che valuterà l'aspetto motivazionale del candidato alla formazione nonché le attitudini e l'interesse del candidato al profilo professionale in uscita. Di seguito la griglia di valutazione della prova scritta e di quella orale:

<b>PROVA SCRITTA: test a risposta multipla svolto attraverso un software con valutazione automatica</b> per accertare il livello di cultura generale, delle conoscenze di settore e le competenze linguistiche	max 30 punti
<b>PROVA ORALE: self assessment test e colloquio motivazionale</b> per valutare l'interesse, le aspirazioni e le competenze in ingresso del candidato per il profilo professionale oggetto del corso	max 45 punti

La graduatoria, che sarà a scorrimento, sarà pubblicata entro due giorni dall'ultima sessione di prova orale. Per facilitare l'attivazione del format dell'Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca, per comporre il gruppo classe si selezioneranno, secondo il posizionamento in graduatoria, un minimo di 20 studenti con età ricompresa tra i 18 e i 29 anni, e fino a un massimo di n.5 studenti con età ricompresa tra i 30 e i 35 anni.

**11\_Costi di iscrizione al corso**

Per tutti coloro che avranno superato le selezioni e prenderanno parte come studenti al corso è prevista la seguente contribuzione:

- Allievi con età fra 18 e 29 anni con contratto AAF- Apprendistato di Alta Formazione – Biennale ITS – **Gratuito** (tassa per gli esami finali pari a € 200);
- Allievi iscritti senza contratto di Apprendistato di Alta Formazione – Biennale ITS – retta per annuale pari a € 2.000 (suddivisa in una quota di iscrizione di inizio annualità pari a € 200 e tre rate trimestrali da € 600 per ciascun anno) per un totale complessivo di € 4.000 e una tassa per gli esami finali pari a € 200.

**12\_Misure di orientamento**

Sono previste, per gli allievi selezionati, sessioni di orientamento per verificarne le reali motivazioni e aspirazioni, realizzare i bilanci delle competenze in ingresso e rilevare le esigenze di azioni di supporto per il superamento di gap di competenze.

**13\_Patto formativo e Ranking di valutazione**

Sarà prevista, da parte dei corsisti, la sottoscrizione di un patto formativo. Durante le sessioni formative sarà utilizzato il sistema di valutazione elaborato dall'ITS BACT, sistema che prevede il Ranking REG (presenze in aula/azienda, superato al raggiungimento di un indice maggiore o uguale all'80%), il Ranking PID (parametri che valutano la professionalità, l'impegno e la deontologia, superato al raggiungimento di un indice maggiore o uguale all'80%), il Ranking EX (valutazioni delle esercitazioni e delle prove di fine Unità di Apprendimento, superato al raggiungimento di un indice maggiore o uguale al 60%) e il Ranking PRO (valutazioni degli obiettivi professionali aziendali raggiunti, superato al raggiungimento di un indice maggiore o uguale all'80%).

**14\_Certificazione finale**

Al termine del corso gli studenti che avranno frequentato un numero di ore pari ad almeno l'80% del monte ore, e superato gli esami finali, conseguiranno il Diploma di Istruzione Tecnica Superiore, rilasciato dal MIUR ai sensi del D.P.C.M. del 25 gennaio 2008, e valido all'interno dell'Unione Europea, raccordandosi con il V° livello del Quadro Europeo delle Qualifiche. Si rilasceranno crediti formativi, ai sensi all'art.14 della legge n° 240 del 30.12.2010, presso le Università partner dell'ITS BACT, per conseguire la laurea triennale di settore.

**15\_Job Placement**

L'ITS BACT faciliterà i processi di inserimento lavorativo per gli studenti, in base alle valutazioni emerse dal ranking PID. I processi occupazionali saranno favoriti altresì dalle facilitazioni poste in essere dal Governo. Oltre al supporto regionale per gli apprendistati, il governo nazionale favorisce l'occupazione con un esonero contributivo per le aziende che assumono con contratti di lavoro a tempo indeterminato giovani fino a 35 anni di età (cfr art.1, comma 10 della L. n. 160 del 27 dicembre 2019 "Legge di Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2020 e bilancio pluriennale per il triennio 2020-2022).

**16\_Attivazione del corso**

Atteso che il corso è prevalentemente finanziato attraverso l'avviso Avviso Pubblico D.G.R. n.664/2017, nel caso non avvenisse il matching fra azienda e allievo per qualsivoglia motivazione, tra cui la carenza del numero delle aziende ovvero del numero di allievi oppure eventuali incompatibilità, o ancora il ripresentarsi di problematiche pandemiche Covid 19, il corso verrà attivato solamente in presenza di minimo 20 allievi tutti contrattualizzati dal cluster aziendale organizzato dall'ITS BACT. In mancanza di tale condizione il corso verrà posticipato o annullato.

**17\_Informazioni**



Per informazioni rivolgersi a Fondazione ITS BACT, via Armando Diaz 58, 80134 — NA. Tel. 0818799822, oppure consultare il sito [www.fondazioneitsbact.gov.it](http://www.fondazioneitsbact.gov.it) e i canali Facebook *Fondazione ITS BACT* e il Instagram *its\_bact*.

**F.to Il Presidente Aniello Savarese**