D.G.R. n. 105 del 07.03.2023 – D.G.R. 119 del 14.03.2023 - D.D. n. 371 del 22.05.2023 Programmazione triennale dei percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) – Priorità 4 – "Istruzione e Formazione" OS ESO 4.1 – Linea di Azione 4.a.2 - Capofila ATS_Tekform - Cod. Uff. 46/2 – CUP B74D25003210009

Bando di selezione

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

Tecnico esperto delle tipicità artigianali enogastronomiche del territorio e della tradizione

*L'Ente di Formazione **TEKFORM**, in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS Università degli Studi di Salerno Dipartimento di Studi politici e sociali, I.I.S.S. Luigi Vanvitelli di Lioni, I.I.S.S. Enrico Fermi di Vallata, Cooperativa sociale Il Germoglio, Azienda Agricola Malerba Castagne, organizza un corso **gratuito** della durata di **800 ore** rivolto a **20 allievi** e **4 uditori***

Riapertura termini per selezionare n°4 uditori

---

1. Finalità dell'intervento formativo e figura professionale

L'intervento è finalizzato a formare la figura professionale di Tecnico Superiore di progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica. Il Tecnico esperto delle tipicità enogastronomiche del territorio sarà in grado di individuare riconoscere e promuovere l'enogastronomia campana e correlare le risorse e le tradizioni del territorio con le tipicità dei prodotti

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 480 ore d'aula, 320 ore di stage. Il corso avrà inizio nel mese di ottobre 2026 e si concluderà entro il mese di giugno 2027. 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 (CTS) che riconoscerà il credito e strutturerà un percorso personalizzato.

Il corso è strutturato in n.17 unità formative capitalizzabili (UFC)/Moduli e singolarmente certificabili, ovvero:

n. modulo	Titolo del modulo	Durata totale
1	ANALISI DEL PROFILO. LA FIGURA PROFESSIONALE NEL MERCATO AGROALIMENTARE E SBOCCHI PROFESSIONALI	30
2	SPAGNOLO PER IL SETTORE (B1)	30
3	HACCP E SICUREZZA SUL LAVORO	40
4	INGLESE PER IL SETTORE (B1)	50
5	NORMATIVA COMUNITARIA E NAZIONALE RIGUARDANTI PRODOTTI ARTIGIANALI ENOGASTRONOMICI TIPICI DEL TERRITORIO	40
6	ECONOMIA E SOSTENIBILITA': ELEMENTI DI ECONOMIA CIRCOLARE, GREEN E BLUE ECONOMY	30
7	ELEMENTI DI MATEMATICA APPLICATA PER L'ANALISI DEI DATI	40
8	NOZIONI DI MERCEOLOGIA ALIMENTARE E PRINCIPI NUTRIZIONALI	50
9	PRODOTTI ENOGASTRONOMICI ARTIGIANALI DEL TERRITORIO. PECULIARITA' E CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	60
10	I PROCESSI DI REALIZZAZIONE E TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI ARTIGINALI TIPICI CAMPANI. LA PREPARAZIONE DEI PIATTI DI UN MENU TIPICO DELLA TRADIZIONE CAMPANA	80
11	ECONOMIA DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE: SISTEMA AGROALIMENTARE E FILIERE	40
12	PRINCIPALI TECNICHE DI DEGUSTAZIONE ED ANALISI SENSORIALE	40
13	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DI UN'AZIENDA AGRICOLA	60
14	PROCESSO DI DISTRIBUZIONE APPROVVIGIONAMENTO E SELEZIONE DEI FORNITORI, LOGISTICA NEL SETTORE AGROALIMENTARE	50
15	PROCESSO DI PROMOZIONE E VENDITA DEI PRODOTTI ARTIGIANALI ENOGASTRONOMICI TIPICI. LE STRATEGIE DI MARKETING	60
16	COMPETENZE DIGITALI	40
17	EDUCAZIONE ALLA SALUTE ALIMENTARE	30
18	ECONOMATO E GESTIONE MAGAZZINO	30

3. Destinatari e requisiti di accesso

Il corso prevede la partecipazione di **20** allievi effettivi e **4** uditori, giovani e adulti occupati, disoccupati ed inoccupati alla data di scadenza della domanda di partecipazione, residenti nella Regione Campania.

Per accedere alle selezioni è necessario il possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- diploma di istruzione secondaria superiore;
- diploma professionale di tecnico di cui al decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, art. 20 c. 1 lettera c);
- ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, art. 2 comma 5.

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;
- fotocopia di un valido documento di riconoscimento e codice fiscale;
- autocertificazione del/i titolo/i di studio posseduto/i;
- autocertificazione sulla condizione lavorativa;
- curriculum datato e sottoscritto;
- (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 presentata a mano o spedita a mezzo PEC al seguente indirizzo: consorziotekfor@pec.it . **Le domande dovranno pervenire entro il giorno 02/12/2026**. La modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente ed è scaricabile dal sito www.tekform.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, stato di occupazione, disoccupazione o inoccupazione.

I soggetti in possesso dei requisiti saranno ammessi alle successive verifiche che comprenderanno:

- **prova scritta** (40 test 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 e 0 punti per ogni risposta non data o errata, 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.**

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

Il calendario delle prove di selezione sarà pubblicato sul sito www.tekform.it nei giorni successivi la scadenza del termine per la presentazione delle domande.

6. Sede di svolgimento e frequenza

Le attività formative d'aula si svolgeranno presso il Consorzio Tekform sito in Conza della Campania Zona Industriale c/o Awelco Production spa.

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 prevista una borsa di formazione pari a Euro 800,00 nell'ipotesi di superamento con profitto della verifica finale prevista nel progetto.

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 giorni dall'avvenuta selezione presso la sede dell'Ente e consultabile sul sito **www.tekform.it .**

A parità di punteggio costituirà titolo preferenziale l'età anagrafica più bassa.

8. Riconoscimento crediti

In esito al percorso formativo saranno accertati in sede di valutazione e riconosciuti, da parte dell'Università degli Studi di Salerno, n. 12 crediti formativi spendibili entro tre anni dal conseguimento del Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, nei vari Corsi di Laurea afferenti al Dipartimento di Studi Politici e Sociali

- Laboratorio di Informatica Crediti 3
- Laboratorio di statistica per le scienze sociali Crediti 3
- Lingua straniera inglese Crediti 6

9. 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).

Conza della Campania, 25/11/2026

Consorzio Tekform
Il Rappresentante Legale