



Unione europea  
Fondo sociale europeo



Regione Liguria



**Alfa**

Agenzia regionale per il lavoro  
la formazione e l'accreditamento

**Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020  
ASSE 1 "Occupazione" – "Formare nelle aree interne"**

<p>BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:  <b>RIAPERTURA BANDO dal GIORNO 17 giugno 2022 alle ore 12 .00 del GIORNO 27 GIUGNO 2022</b>  <b>TECNICO PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TERRITORIALI E DELLE PRODUZIONI TIPICHE</b></p> <p>L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19</p>	
<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	
<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI</b>	<p>Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della seguente qualifica  <b>TECNICO PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TERRITORIALI E DELLE PRODUZIONI TIPICHE- cod. ISTAT 3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate</b></p>
<b>DESTINATARI</b>	<p>I destinatari sono 10 candidati in possesso dei seguenti requisiti :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- disoccupati -inoccupati e inattivi;</li> <li>- maggiorenni;</li> <li>- residenti o domiciliati in regione Liguria;</li> <li>- Diploma di Scuola Media Superiore;</li> <li>- Il possesso del diploma di scuola superiore in Agraria o il Titolo di IFTS Tecnico superiore per la ristorazione e/o valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche rappresentano titolo preferenziale.</li> </ul> <p>È prevista riserva del 20% del totale dei partecipanti ai residenti e domiciliati in data antecedente all'avvio delle attività in uno dei comuni ricompresi nell'area interna della Val di Vara: Beverino, Borghetto di Vara, Brugnato, Calice al Cornoviglio, Carro, Carrodano, Maissana, Pignone, Riccò del Golfo, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Varese Ligure, Zignago , <b>salvo che gli esiti risultanti non consentano di raggiungere tali numeri.</b></p> <p>E' prevista inoltre una riserva <b>del 30 % per la componente femminile salvo che gli esiti risultanti non consentano di raggiungere tali numeri.</b></p> <p><b>TUTTI I REQUISITI VANNO POSSEDUTI ALLA DATA DI CHIUSURA DELLE ISCRIZIONI</b></p>

<b>PARI OPPORTUNITÀ</b>	<p>L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)</p> <p><b>E' prevista una riserva del 30 % per la componente femminile salvo che gli esiti risultanti non consentano di raggiungere tali numeri.</b></p>
<b>FIGURA PROFESSIONALE</b>	<p>Il tecnico per la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche opera nell'ambito dell'organizzazione ed erogazione di servizi per la valorizzazione delle risorse e della cultura del territorio in risposta a nuove esigenze e modelli di comportamento, in particolare di tipo agroalimentare.</p>
<b>MERCATO DEL LAVORO</b>	<p>Il tecnico per la valorizzazione dei prodotti territoriali opera prevalentemente presso Cooperative di produzione agricola o di Consumo o presso Enti Pubblici o Associazioni territoriali in qualità di dipendente o collaboratore. La professione può altresì essere svolta in forma imprenditoriale attraverso l'aggregazione di più esperti interessati a valorizzare diversi comparti produttivi.</p>
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	<p>Gli interessati potranno chiedere informazioni o ritirare la scheda informativa e la domanda di iscrizione <u>presso la segreteria di <b>IS. FOR. COOP a La Spezia</b></u> Via Monteverdi 117 La Spezia Tel 0187-564974</p> <p>Oppure scaricarle sia il bando che la documentazione di iscrizione dai seguenti siti internet.</p> <p><a href="http://www.isforcoop.it">www.isforcoop.it</a></p> <p><a href="http://www.ildialma.it">www.ildialma.it</a></p> <p><b>La domanda di iscrizione</b>, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, andrà corredata dalla seguente documentazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- allegato 1 scheda iscrizione, in regola con la normativa vigente sull'imposta di bollo (€ 16,00),</li> <li>- attestazione dello stato di disoccupazione,</li> <li>- 2 foto tessere,</li> <li>- fotocopia del titolo di studio e/o dichiarazione di valore per titoli equipollenti conseguiti all'estero,</li> <li>- curriculum vitae in lingua italiana, secondo il modello Europass CV),</li> <li>- documento di identità' in corso di validità',</li> <li>- codice fiscale</li> <li>- allegato 3 (accettazione fruizione formativa erogata a in FAD),</li> </ul> <p><b>La domanda di iscrizione e tutta la documentazione richiesta dovrà</b> pervenire a pena di inammissibilità esclusivamente nella seguente modalità :</p> <p>1) a mano <u>presso la segreteria di Is. For. Coop Via Monteverdi 117 - cap 19122 - La Spezia</u> e complete di tutta la documentazione richiesta.</p> <p>Negli orari indicati di seguito 9.00-12.00 da lunedì a venerdì.</p>

	<p><u>RIAPERTURA Iscrizioni:</u></p> <p><b>RIAPERTURA BANDO dal GIORNO 17 giugno 2022 alle ore 12 .00 del GIORNO 27 GIUGNO 2022</b></p>
<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</b>	
<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	<p>Lo sviluppo del corso prevede attività per un totale di 600 ore così ripartite</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 600 ore, di cui:</li> <li>- Formazione d'aula</li> <li>- Pratica professionale</li> <li>- Project-work                    480 ore</li> <li>- Stage:                                120 ore</li> </ul> <p><b><u>Sedi di svolgimento del corso</u></b></p> <p>- Locali messi a disposizione da Shoppin Brugnato 5 Terre Outlet Village Brugnato (SP)</p> <p>Per le lezioni informatiche o dove necessario l'utilizzo dell' aula informatica si utilizzerà la sede accreditata di Isforcoop Via Monteverdi 117-19122 La Spezia</p> <p>-Per le fasi di project work-laboratoriali e stage sono messe a disposizione le sedi delle aziende già attive per lo stage oltre alle sedi territoriali delle agenzie formative coinvolte.</p>
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	<p>Nella fase svolta presso la sede formativa l'impegno settimanale sarà mediamente di 30 ore dal lunedì al venerdì; durante lo stage in azienda l'impegno sarà di max 36 ore settimanali in accordo all'orario aziendale.</p> <p>Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 120 ore corrispondenti al 20% della durata del corso.</p>
<b>STAGE</b>	<p>Lo stage sarà organizzato prioritariamente presso le aziende che hanno aderito in fase progettuale manifestando il fabbisogno di personale o dichiarando la disponibilità ad accogliere gli allievi per la formazione in contesto lavorativo o presso le strutture che hanno dato la loro disponibilità.</p>
<b>PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA</b>	Non previste
<b>REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE</b>	
<b>AMMISSIONE AL CORSO</b>	È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. n. 81/08
<b>TITOLO DI STUDIO RICHIESTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diploma di Scuola Media Superiore;</li> <li>- Il possesso del diploma di scuola superiore in Agraria o il Titolo di IFTS Tecnico superiore per la ristorazione e/o valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche rappresentano titolo preferenziale.</li> </ul>
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE</b>	Nessuna
<b>ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO</b>	Nessuno

<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE</b> <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso, mentre Alfa cura l'attività di supervisione e controllo anche sui tempi di svolgimento)</i>	
<b>COMMISSIONE DI SELEZIONE</b>	Composta da tre membri: <ul style="list-style-type: none"> <li>o 1 psicologo</li> <li>o 1 coordinatore/tutor</li> <li>o 1 esperto del settore</li> </ul>
<b>SEDE DELLE PROVE</b>	<b>Isforcoop La Spezia</b> <b>Via Monteverdi 117 -19122 - La Spezia</b>
<b>DATE DELLE PROVE</b>	I candidati saranno convocati in tempo utile per partecipare alle prove di selezione, come sotto specificato.
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>	N° 2 prove: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Una prova scritta di carattere psico-attitudinale per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso.</li> <li>- Un colloquio orale motivazionale mirato a conoscere il background, le aspettative, le motivazioni verso il settore professionale e le competenze acquisite anche in contesti informali/non formali.</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE</b>	Avviso di convocazione agli iscritti in tempo utile affinché le persone coinvolte possano partecipare alle prove di selezione, di norma con raccomandata con ricevuta di ritorno.  In caso di numero elevato di candidati, saranno utilizzate altre metodologie di comunicazione, quali, ad esempio, e-mail, fax, sms, telefono, ecc., delle quali sarà tenuta adeguata documentazione e registrazione.  Al termine delle prove di selezione, la comunicazione degli esiti e l'inizio delle attività di formazione avverrà tramite affissione in bacheca presso la sede di Isforcoop La Spezia Via Monteverdi 117 e pubblicazione sul sito web ( <a href="http://www.isforcoop.it">www.isforcoop.it</a> ).
<b>PROVA SCRITTA</b>	Test psico-attitudinali per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso
<b>PROVA PRATICA</b>	Non prevista
<b>COLLOQUIO</b>	Il colloquio sarà individuale e mirato a individuare le caratteristiche personali, le attitudini, le motivazioni del candidato, nonché le eventuali competenze già acquisite, in relazione agli obiettivi del corso e della figura professionale in uscita.
<b>VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE</b>	test psico-attitudinale 40%; colloquio motivazionale 60%)
<b>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</b> Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" – "Formare nelle aree interne" Regione Liguria FSE 2014 - 2020	