

Chiantiform ETS (accreditamento regionale OF0231), capofila del partenariato formalizzato in ATS con Istituto Agrario Ricasoli, Università degli Studi di Firenze, Università degli Studi di Siena, Fattoria Castello di Verrazzano di Cappellini Luigi Giovanni, Consorzio vino Chianti Classico, ITS TAB Firenze, Centro Studi Turistici (accreditamento regionale OF0186) in attuazione del DD 24830_del_22-11-2023 che approva l'Avviso pubblico per il finanziamento di percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (I.F.T.S.) Multifiliera, a valere sul Programma regionale FSE+ periodo 2021- 2027, Attività 2.f.11 Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) Priorità 2) ISTRUZIONE E FORMAZIONE, informano che sarà attivato il seguente corso I.F.T.S., livello 4 EQF (Codice progetto S.I. FSE: 315089).

CORSO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del Programma regionale FSE+ periodo 2021-2027 e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

EXCELLENTIA CHIANTI CLASSICO (EX-CHIANTI)

Promozione dell'offerta turistica integrata e delle eccellenze nelle filiere vitivinicola ed olivicolo-olearia

Approvato dalla Regione Toscana con n.12415 del 27/05/2024



ISCRIZIONI: DAL 08/01/2025 AL 25/01/2025

OBIETTIVO DEL CORSO, DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE E SBocchi OCCUPAZIONALI

Il progetto, della durata di 990 ore, prevede la formazione della figura nazionale di specializzazione I.F.T.S. "Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica" correlata con la Figura regionale del Responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica (247). si configura come percorso di specializzazione per la formazione di una professionalità orientata alla valorizzazione e promozione del territorio e delle sue principali filiere produttive che ne definiscono identità e brand a livello mondiale. L'obiettivo primario consiste, infatti, nell'approfondire la conoscenza delle eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche implementando competenze professionali funzionali a svolgere lavori qualificati nella filiera agribusiness, quanto in quella dell'accoglienza (agriturismo, turismo rurale, enogastronomico, ecc.) e nella promozione dell'agritourism per valorizzare e commercializzare le produzioni agroalimentari tipiche, incentrando la propria attenzione primaria sulle filiere viti-vinicola ed olivicolo-olearia che rappresentano il principale punto di forza del brand Chianti nel mondo.

CONTENUTI

UF 1 Inglese tecnico per il turismo - Livello B1-B2 80 ore | UF 2 Nuove tecnologie digitali applicate al settore agribusiness 40 ore UF 3 Normative produzioni agroalimentari e sostenibilità ambientale 24 ore | UF 4 Organizzazione aziendale in ambito agribusiness 32 ore | UF 5 Comunicazione, marketing di prodotto e marketing territoriale 48 ore | UF 6 Food styling e storytelling emozionale (raccontare il biologico) 40 ore | UF 7 Principi di enologia e degustazione prodotti vinicoli e oleari 60 ore | UF 8 Tecniche di accoglienza turistica e agrituristica 40 ore | UF 9 Processi produttivi e qualità di prodotto nelle filiere delle tipicità agroalimentari 90 ore | UF 10 Promozione, valorizzazione e commercializzazione di prodotti agrifood 62 ore | UF 11 Social eating e creazione di eventi promozionali in ambito agroalimentare 48 ore | Stage 396 ore | accompagnamento 30 ore.

FREQUENZA

La frequenza al corso è obbligatoria. Saranno ammessi a sostenere l'esame finale per il rilascio dell'attestato di specializzazione I.F.T.S. coloro che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore complessive previste e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di attività di stage. Non sono previste indennità relative alla frequenza e rimborsi per spese di alloggio, viaggio e vitto.

DURATA E ORGANIZZAZIONE ATTIVITÀ FORMATIVA

Il corso ha una durata complessiva di 990 ore, delle quali 594 ore di attività formativa (lezioni, attività laboratoriali in aula, 30 ore di accompagnamento) e 396 ore di stage aziendale.

DURATA DEL CORSO: FEBBRAIO 2025 - NOVEMBRE 2025

Le lezioni si svolgeranno C/O CHIANTIFORM Via della Libertà, 57 50026 San Casciano in Val di Pesa (FI) in orario 9-13 e/o 14-18 dal lunedì al venerdì, Il calendario dettagliato verrà fornito all'avvio del percorso formativo.

DESTINATARI E REQUISITI MINIMI DI ACCESSO

Il corso è rivolto a giovani neodiplomati, di qualsiasi indirizzo, e adulti che vogliono entrare nel mercato del lavoro con una qualifica spendibile e altamente professionalizzante. Il corso è inoltre rivolto a quanti sono costretti a riquilibrarsi, volendo loro offrire un percorso che non richieda specifiche competenze tecniche in ingresso, permettendo una rapida conversione professionale e un veloce inserimento lavorativo. Il corso prevede la partecipazione di 20 giovani e adulti, occupati o non occupati. È richiesto il possesso di uno dei seguenti requisiti: Diploma di Istruzione Secondaria Superiore o diploma professionale di tecnico (di cui al D.lgs. 17 ottobre 2005, n. 226, articolo 20, comma 1, lettera c) o l'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, articolo 2, comma 5 o certificazione delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione, di cui al Regolamento adottato con Decreto 139 del Ministro della Pubblica Istruzione del 22 agosto 2007, se privi di diploma di istruzione secondaria superiore. I cittadini stranieri dovranno essere inoltre in possesso di buona conoscenza della lingua italiana, non inferiore al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue, che sarà valutata in sede di selezione del corso. A sostegno della parità di genere, sarà riservato il 50% dei posti all'utenza femminile.

INFORMAZIONI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Per tutta la durata di promozione dell'intervento formativo sono attivi i seguenti punti informativi:

CHIANTIFORM ETS: Via delle Libertà 57, San Casciano V.P. 50026 (FI)
Mail info@chiantiform.it Tel. 0558294624.

La domanda di iscrizione è scaricabile dal sito web www.chiantiform.it

SELEZIONE PARTECIPANTI

La selezione sarà effettuata solo in caso di domande d'iscrizione superiori al numero di posti disponibili. La selezione è basata sul superamento di un test scritto (risposta chiusa/aperta, 20 items) di cultura generale, informatica e inglese A2 (peso: 40% min: 60/100); un colloquio individuale (max 20 min) per analizzare motivazioni, effettiva disponibilità alla frequenza, interesse verso la figura, sensibilità organizzativa e attitudine al lavoro (peso 40%, min 60/100); analisi CV, per valutare la coerenza rispetto al corso, (peso: 20%, min: 60/100). La media dei punteggi andrà a comporre il risultato finale in centesimi. I partecipanti saranno ammessi in ordine di graduatoria; in caso di parità, sarà data priorità alle donne e, in seguito, a chi ha ottenuto il miglior punteggio al colloquio. Si prevede una riserva dei posti non inferiore al 40% a favore di giovani e adulti in possesso del diploma professionale conseguito in esito ai percorsi quadriennali di istruzione e formazione professionale. Le eventuali selezioni si terranno c/o Chiantiform Via della Libertà, 57 San Casciano in Val di Pesa in data 29/01/2025 ore 15.00.

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA DI ISCRIZIONE

Domanda di iscrizione della Regione Toscana firmata e compilata. Documento di identità in corso di validità e Codice fiscale. Copia del Permesso di soggiorno in corso di validità per i cittadini extracomunitari. CV datato e firmato. Copia del diploma di scuola secondaria superiore. Attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati atti a dimostrare il livello di conoscenza della lingua italiana posseduto livello B1 per candidati non di madrelingua italiana.

MODALITÀ RICONOSCIMENTO CREDITI FORMATIVI IN INGRESSO

Le UF per cui sarà possibile il riconoscimento di crediti sono:

UF 1 - Inglese tecnico per il turismo - Livello B1-B2 = 80 ore su 80

UF 2 - Nuove tecnologie digitali applicate al settore agribusiness = 24 ore su 40

UF 3 - Normative produzioni agroalimentari e sostenibilità ambientale = 8 ore su 24

UF 4 - Organizzazione aziendale in ambito agribusiness = 12 ore su 40

UF 5 - Comunicazione, marketing di prodotto e marketing territoriale = 12 ore su 40.

Ulteriori eventuali crediti da riconoscere saranno individuati e approvati dal CTS dopo la stipula della convenzione e comunque prima dell'avvio della pubblicizzazione delle attività. Il riconoscimento crediti sarà:

a) effettuato dalla CdV in sede di valutazione di ammissibilità delle domande; b) svolto attraverso l'analisi di attestazioni formali o prove documentali (certificati o attestati, dichiarazione di un datore di lavoro, ecc.); c) riconoscibile solo se riferito ai contenuti complessivi di uno o più contenuti (submoduli delle UF), escluso lo Stage. La procedura sarà coordinata dall'Esperto di valutazione degli apprendimenti e della certificazione delle competenze (EVAC). Il credito sarà riconosciuto solo in presenza di documentazione formale. Un credito acquisito esonererà dalla frequenza degli insegnamenti, ma non dalla prova di valutazione finale dell'UF o dell'AdA/UC della Figura professionale regionale e/o della Specializzazione IFTS al quale appartiene la disciplina per la quale si chiede il credito.

ESAME FINALE, CERTIFICAZIONI E RICONOSCIMENTO CREDITI UNIVERSITARI

Al termine del corso è previsto un esame di Specializzazione I.F.T.S. e di certificazione della Figura Professionale Regionale, previo superamento dell'esame finale (una prova di simulazione e un colloquio individuale). Agli allievi che supereranno l'esame sarà rilasciato il certificato di specializzazione I.F.T.S. in "Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica" correlata con la Figura regionale del Responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica (247).

Inoltre è previsto il riconoscimento di crediti universitari:

Università degli Studi di Firenze, Dipartimento di Agraria
Riconoscimento crediti universitari per un massimo di 12 CFU
Corso di Laurea triennale in Tecnologie Alimentari.

Università degli Studi di Siena

Riconoscimento crediti universitari per un massimo di 18 CFU

Entro tre anni dal conseguimento del titolo.

Esente da diritto sulle pubbliche affissioni ai sensi dell'art. 21 d.lgs. n° 507 del 15/11/1993