



**FONDAZIONE ISTITUTO TECNICO SUPERIORE PER LE NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY
LA FILIERA AGROALIMENTARE: RISORSA PER LO SVILUPPO DELLA LOMBARDIA**

Sede Legale: Parco Tecnologico Padano, Via Einstein, Loc. Cascina Codazza, 26900 Lodi

Tel. 0371.4662641 – mail its@agrorisorse.it - www.agrorisorse.it - www.facebook.com/agrorisorse

C.F. 92560530153 / P. IVA 09016970965

**BANDO PER L'AMMISSIONE AL CORSO IFTS
"TECNICHE DI INNOVAZIONE E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA CARNI E DERIVATI"**

Oggetto: La Fondazione Istituto Tecnico Superiore per Le Nuove Tecnologie per il Made in Italy, nel quadro dei POR FSE 2014-2020 Nuovi progetti di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) per l'anno formativo 2021/2022,

BANDISCE

un concorso per l'ammissione di un totale di n. **25 allievi** al Corso **IFTS**
"TECNICHE DI INNOVAZIONE E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA CARNI E DERIVATI"

Il percorso formativo è destinato a un massimo di **25** partecipanti ambosessi, di età compresa tra i 18 e i 29 anni, residenti o domiciliati in Lombardia, inoccupati o disoccupati e in possesso alla data di iscrizione al percorso di uno dei seguenti titoli di studio:

- DIPLOMA DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
- DIPLOMA PROFESSIONALE DI TECNICO di cui al D.lgs. n. 226 del 17 ottobre 2005, art. 20, comma 1, lettera c, ovvero Attestato di Competenza di III livello europeo conseguito nei percorsi di IEFP antecedenti all'anno formativo 2009/2010.
- Soggetti in possesso dell'AMMISSIONE AL QUINTO ANNO DEI PERCORSI LICEALI ai sensi del D.lgs. n. 226 del 17 ottobre 2005, art.2, comma 5, nonché a coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo.



FIGURA PROFESSIONALE E FINALITÀ DELL'INIZIATIVA

Il “**TECNICO SPECIALIZZATO NELL'INNOVAZIONE E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA CARNI E DERIVATI**” è una figura capace di operare con consapevolezza all'interno del settore, sia nell'ambito della produzione/trasformazione (nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza), sia nell'ambito della valorizzazione, del controllo qualità e della commercializzazione dei prodotti carnei.

Il percorso formativo ha una durata complessiva di **1000** ore, di cui **460 di stage** presso aziende del settore.

Le competenze in esito al percorso sono le seguenti:

- Utilizzare gli strumenti del mestiere tradizionali e innovativi;
- Eseguire le tecniche di disosso e sezionatura;
- Effettuare la preparazione delle carni e dei prodotti di macelleria;
- Lavorare salumi e insaccati;
- Realizzare e sperimentare proposte gastronomiche a base di carni e salumi in linea con le tendenze culinarie tradizionali e innovative;
- Gestire l'approvvigionamento e il rifornimento di un banco di macelleria e salumeria;
- Gestire un punto vendita;
- Applicare tecniche di merchandising e tecniche di vendita.

SEDE DI SVOLGIMENTO DELL'AZIONE

Le attività d'aula e di laboratorio si terranno presso:

- il laboratorio didattico per la lavorazione di carni e derivati dell'Istituto Tecnico Agrario Statale Tosi, viale G. Marconi 58, 26845, Codogno (LO);
- i laboratori tecnologici di aziende partner.

PERIODO DI REALIZZAZIONE

Da **ottobre 2021** a **settembre 2022**.

MODALITÀ DI SELEZIONE

L'ammissione al corso è subordinata **all'accertamento dei requisiti e al superamento di colloquio motivazionale-attitudinale** che determinerà una graduatoria di merito e l'ammissione dei primi 25 candidati. In caso di rinuncia da parte dei candidati prescelti si procederà alla convocazione di un numero di candidati pari a quello dei rinunciatari seguendo l'ordine della graduatoria, sino al raggiungimento del numero dei candidati previsto.

Il colloquio motivazionale-attitudinale si terrà presso la sede della Fondazione ITS, c/o Parco Tecnologico Padano Loc. Cascina Codazza 26900 Lodi (LO) in data e orario concordati individualmente con i tutor del percorso.

Al termine del colloquio, il candidato compilerà la **DOMANDA DI ISCRIZIONE** (scaricabile anche dal sito internet www.agrorisorse.it) allegando un documento di riconoscimento in corso di validità.

Entro lunedì **18 ottobre 2021**, verrà pubblicata la graduatoria riportante l'elenco degli studenti ammessi al percorso. In caso di un numero inferiore a 25 ammessi in questa fase, la Fondazione si riserva di integrare successivamente la graduatoria fino ad esaurimento dei posti disponibili.



ELEMENTI DI VALUTAZIONE

I criteri di valutazione per l'attribuzione dei punteggi sono i seguenti:

- Voto di diploma;
- Coerenza diploma;
- Colloquio conoscitivo, volto ad approfondire il percorso formativo e professionale del candidato, accertare la motivazione a frequentare il corso e l'interesse per lo specifico settore professionale, la tenuta, le capacità comunicative e relazionali.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Per iscriversi alle selezioni è sufficiente inviare una mail all'indirizzo its@agrorisorse.it o contattare gli uffici della fondazione per fissare il colloquio motivazionale-attitudinale.

Una volta pubblicata la graduatoria definitiva, per perfezionare l'iscrizione al corso IFTS è necessario richiedere la DID (Dichiarazione di Immediata Disponibilità) all'ANPAL, firmare il PSP (Patto di Servizio Personalizzato) e inviare tutti i documenti alla mail its@agrorisorse.it.

CERTIFICAZIONI

Alla fine del percorso e del superamento delle prove, i partecipanti riceveranno il **CERTIFICATO DI "SPECIALIZZAZIONE TECNICA SUPERIORE"** (IV livello EQF, Quadro Europeo delle Qualificazioni, valido a livello Nazionale ed Europeo) in **TECNICO SPECIALIZZATO NELL'INNOVAZIONE E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA CARNI E DERIVATI**.

COSTI

Il percorso è **gratuito** grazie al Programma Operativo Regione Lombardia cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Ulteriori informazioni relative al corso sono disponibili sul sito www.agrorisorse.it e presso la sede della Fondazione ITS Agrorisorse c/o Parco Tecnologico Padano Loc. Cascina Codazza 26900 Lodi (LO), tel. 0371/4662640, e-mail its@agrorisorse.it.