



Priorità 4. "Occupazione giovanile" - PR FSE+ REGIONE LIGURIA 2021-2027 - Obiettivo specifico ESO4.1.

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: TECNICO PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TERRITORIALI E DELLE PRODUZIONI TIPICHE	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	Al termine del corso si sostiene esame di qualifica per ◦ Tecnico per la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche ◦ Classificazione Istat 2011 e collegamento con il sistema informativo Nazionale delle Professioni ◦ 3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate ATECO 2007 01 COLTIVAZIONI AGRICOLE E PRODUZIONE DI PRODOTTI ANIMALI, CACCIA E SERVIZI CONNESSI
DESTINATARI	◦ Numero e tipologia dei destinatari (età e titolo di studio): 10 I destinatari del presente Invito sono giovani maggiorenni disoccupati, inoccupati e inattivi come previsti ◦ dalle normative vigenti di età inferiore ai 35 anni che abbiano Diploma di scuola superiore ◦ E' prevista inoltre una riserva del 40% per la componente femminile

	Salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano di raggiungere tali numeri. Tutti i requisiti devono essere posseduti entro la data di iscrizione
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006) e ss.mm.ii
FIGURA PROFESSIONALE	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.
MERCATO DEL LAVORO	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.
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	La domanda di iscrizione, dovrà debitamente compilata e corredata della seguente documentazione: • 2 Fototessera, • Curriculum vitae in formato europeo firmato datato, • Autocertificazione stato occupazionale, - Copia del titolo di studio e/o dichiarazione di valore per titoli equipollenti conseguiti all'estero • Copia del documento di identità in corso di validità • Copia del codice fiscale Tutta la documentazione richiesta dovrà essere consegnata a mano presso la sede di

	Is For Coop ETS Via Monteverdi 117 a La Spezia Periodo di iscrizione Dal 14 aprile al 18 aprile e dal 22 aprile al 29 maggio 2025 tutti i giorni da lunedì' a venerdì' esclusivamente nella fascia oraria dalle ore 9.00 alle ore 12.00 PER INFORMAZIONI GLI INTERESSATI POSSONO: 1. Consultare il sito di Isforcoop ETS www.isforcoop.it(dove si potrà ` scaricare la documentazione per l'iscrizione) 2. Telefonare al numero 0187 564974 da lunedì' a venerdì' esclusivamente nella fascia oraria dalle ore 9.00 alle ore 12.00 3. Presentarsi presso la sede di Isforcoop ETS Via Monteverdi 117 a La Spezia da lunedì' a venerdì' esclusivamente nella fascia oraria dalle ore 9.00 alle ore 12.00						
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO							
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	Durata e sviluppo del percorso: ◦ La durata complessiva del percorso di qualifica è di 600 ore, che includono 300 ore di formazione teorico pratica e 300 ore di alternanza formativa (stage), equivalente all'alternanza formativa in contesto lavorativo della durata del 50% delle ore totali del Percorso. <table><tr><td></td><td>modulo</td><td>Dettaglio</td></tr><tr><td>Mod 1</td><td></td><td>Presentazione percorso. patto formativo</td></tr></table>		modulo	Dettaglio	Mod 1		Presentazione percorso. patto formativo
	modulo	Dettaglio					
Mod 1		Presentazione percorso. patto formativo					

		ACCOGLIENZA E COMPETENZE TRASVERSALI	Mercato del lavoro
			Lingua Inglese
			Informatica Principali prodotti di office automation
			Competenze relazionali: tecniche e strumenti di comunicazione efficace, elementi di organizzazione e pianificazione del lavoro-gestione riunioni
			Disposizioni in materia di igiene, salute e sicurezza nei luoghi di lavoro nei luoghi di lavoro, prevenzione rischio covid19, privacy
	Mod2	NORMATIVA E QUALITA' DI SETTORE	Elementi di disciplina dei contratti
			Normativa in materia di tracciabilità ed etichettatura dei prodotti alimentari
			Disciplinari di produzione prodotti dop, igp e stg, certificazione di qualità (denominazioni di tutela dei prodotti agroalimentari, certificazione di sistema e di prodotto)
			Consorzi di tutela agroalimentare
			Piani di controllo dei prodotti dop, igp e stg
			Procedure di controllo qualità
			Prodotti tipici ed eccellenze del territorio: prodotti agroalimentari tradizionali, prodotti biologici, prodotti dop, igp, stgCaratteristiche, risorse del territorioOrganizzazione e funzionamento delle filiere
			Analisi di fattibilità
	Mod 3		Marketing territoriale, strategico ed operativo
			Marketing digitale ed e-commerce
		MARKETING STRATEGIE E STRUMENTI	Analisi di mercato e item per la promozione e vendita
			Tecniche promozionali
			Strumenti di promozione dei prodotti agroalimentari
			Tecniche di definizione prezzi - pricing
			Project-work: casi studio
		INTEGRAZIONI E FILIERA	Tecniche di degustazione alimentare e vinicola
			Proprietà organolettiche di un alimento
			Tecniche di degustazione e somministrazione

			Promozione e organizzazione di eventi (convegni e workshop) incoming	
			Promozione e organizzazione di eventi territoriali (fiere, giornate a tema, dimostrative, degustazioni)	
	Mod. 4	Stage	Stage in Alternanza 300ORE	
			TOTALE ORE CORSO 600	
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	indicare:			
	○ l'articolazione dell'orario del corso sarà di 6 ore giornaliere da lunedì a venerdì ○ il numero massimo di ore di assenza concesso è il 20 % sul totale ore corso pari a 300			

STAGE	
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	- Euro 1,00 per ogni ora di corso effettivamente frequentata, come indennità sostitutiva del servizio mensa (se non fornita), nel caso in cui le ore giornaliere di aula siano almeno 7, articolate su due turni
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	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
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	Il percorso si rivolge a 10 destinatari giovani maggiorenni disoccupati, inoccupati e inattivi come previsti dalle normative vigenti di età inferiore ai 35 anni che abbiano il diploma di scuola secondaria superiore I destinatari dovranno avere una buona capacità di relazione con gli altri, oltre a attitudini gestionali ed organizzative, ed una motivazione al lavoro per obiettivi. Sia i requisiti formali che le motivazioni ed attitudini saranno valutate in sede di selezione.

ESPERIENZA PROFESSIONALE	non è richiesta precedente esperienza professionale
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Il percorso si rivolge a 10 destinatari giovani maggiorenni disoccupati, inoccupati e inattivi come previsti dalle normative vigenti di età inferiore ai 35 anni che abbiano il diploma di scuola secondaria superiore I destinatari dovranno avere una buona capacità di relazione con gli altri, oltre a attitudini gestionali ed organizzative, ed una motivazione al lavoro per obiettivi. Sia i requisiti formali che le motivazioni ed attitudini saranno valutate in sede di selezione.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE <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>	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	La commissione di selezione sarà così composta ○ il numero dei componenti la commissione di selezione sarà di 3 membri ○ i ruoli professionali presenti saranno : uno psicologo, un esperto di settore docente del percorso formativo, un membro di is For Coop quale responsabile didattico del percorso formativo
SEDE DELLE PROVE	○ luogo di svolgimento delle prove: is For Coop ETS Via Monteverdi 117 La Spezia ○ numero di giornate previste. Si prevede un'unica giornata di selezione in cui prima verranno svolte le prove scritte attitudinali e a seguire il colloquio orale motivazionale
DATE DELLE PROVE	Le date delle prove saranno comunicate per email e con telefonata almeno con congruo preavviso ai partecipanti alla chiusura della fase di selezione

TIPOLOGIA DELLE PROVE	La selezione sarà articolata su una prova scritta attitudinale a cui sarà attribuito un valore del 40% e un colloquio orale, condotto da personale specializzato (che mirerà a valutare le esperienze pregresse e le attitudini alla professione) a cui verrà attribuito un valore del 60%
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	Le date delle prove saranno comunicate per email e con telefonata almeno con congruo preavviso ai partecipanti alla chiusura della fase di selezione
PROVA SCRITTA	La prima prova delle selezioni sarà una prova scritta atta a stabilire le attitudini di tematiche specifiche inerenti i contenuti del corso, la prova sarà costituita da questionario a risposta multipla a cui sarà attribuito un valore del 40%
PROVA PRATICA	○ non prevista
COLLOQUIO	La seconda prova che sarà svolta da tutti i candidati sarà un colloquio orale condotto da personale specializzato (che mirerà a valutare le esperienze pregresse e le attitudini alla professione) a cui verrà attribuito un valore del 60%.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	La selezione sarà articolata in una prova scritta attitudinale a cui sarà attribuito un valore del 40% e un colloquio orale, condotto da personale specializzato (che mirerà a valutare le esperienze pregresse e le attitudini alla professione) a cui verrà attribuito un valore del 60%.

ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	Dopo lo svolgimento delle prove di selezione la sommatoria dei voti con il peso percentuale definito come sopra consentirà alla commissione la stesura di una graduatoria
---	---

	I candidati posizionati nei primi 10 posti della graduatoria costituiranno la classe del corso previo espletamento delle visite mediche di idoneità , i candidati che si posizioneranno dopo il 10 posto costituiranno l'elenco delle riserve cui l'agenzia formativa is For coop ETS potrà attingere in caso di dimissioni o rinuncia di un allievo entro il 20 % delle ore corso totali In tale caso l'inserimento su corsi già avviati può essere fatto purché non sia stato svolto un numero di ore superiore a quello sopra indicato, previa effettuazione di un test d'ingresso e tenuto conto dell'ordine di presentazione delle domande. Nel caso di inserimenti il numero di assenze consentite deve essere calcolato sul monte ore totale del corso così come previsto dalla E' prevista inoltre una riserva del 40% per la componente femminile Salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano di raggiungere tali numeri.
PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Priorità 4. "Occupazione giovanile" del Programma Regionale FSE + Liguria 2021-2027	