

BANDO DI SELEZIONE

per l'ammissione di n. 25 allievi

al corso biennale per il conseguimento del DIPLOMA ITS di *Tecnico Superiore per le preparazioni gastronomiche calabresi*

Annualità 2026-2028

Visto

l'Avviso pubblico PNRR M4C1I1.5-2026-1785 relativo alla realizzazione di percorsi ITS Academy per la formazione delle nuove figure professionali introdotte dal D.M. 20 ottobre 2023, n. 203

CODICE CUP: H14D25003170006

È INDETTA

dall'ITS Academy Fondazione PINTA una Selezione Pubblica per l'ammissione di 25 allievi al Corso biennale di *Tecnico Superiore per le preparazioni gastronomiche calabresi* della durata di 4 semestri

1. FIGURA PROFESSIONALE NAZIONALE DI RIFERIMENTO

4.1.1 Tecnico Superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale.

2. DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

Il corso è rivolto a un numero massimo di 25 partecipanti in possesso di diploma di scuola secondaria di secondo grado o di un diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale di cui all'articolo 15, commi 5 e 6, del Decreto Legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, unitamente a un certificato di specializzazione tecnica superiore conseguito all'esito dei corsi di istruzione e formazione tecnica superiore di cui all'articolo 69 della legge 17 maggio 1999, n. 144, della durata di almeno 800 ore.

3. FINALITÀ DEL CORSO e SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il corso *Tecnico Superiore delle Preparazioni Gastronomiche Calabresi* ha la finalità di formare una figura professionale altamente qualificata, in grado di valorizzare il patrimonio enogastronomico regionale attraverso la conoscenza delle produzioni agroalimentari tipiche, delle tradizioni culinarie locali e delle moderne tecniche di trasformazione, preparazione e conservazione degli alimenti.

Il percorso formativo mira a sviluppare competenze specialistiche nella selezione, nell'utilizzo e nella promozione delle materie prime calabresi, provenienti dal comparto agricolo, ittico e agroalimentare, favorendo una cucina attenta alla qualità, alla sostenibilità e alla valorizzazione delle filiere territoriali.

Attraverso l'integrazione tra sapere tradizionale e innovazione tecnologica, il corso intende preparare professionisti capaci di progettare e realizzare proposte gastronomiche legate all'identità del territorio, interpretando in chiave contemporanea i piatti della tradizione calabrese e comunicandone efficacemente gli aspetti storici, culturali e nutrizionali.

Nello specifico, il Tecnico Superiore formato attraverso il percorso sarà in grado di:

- a) **Realizzazione di menù tipici locali della tradizione culinaria calabrese:** acquisire competenze nella progettazione e preparazione di proposte gastronomiche legate al territorio, valorizzando le materie prime locali e reinterpretando la tradizione in chiave innovativa;
- b) **Conoscenza della filiera agroalimentare territoriale e dei prodotti locali:** approfondire le caratteristiche qualitative, merceologiche e nutrizionali delle produzioni calabresi, conoscendone origine, stagionalità, utilizzo e abbinamenti tradizionali;
- c) **Tecnologie tradizionali e moderne di cottura e conservazione:** conoscere e applicare tecniche di trasformazione, cottura e conservazione degli alimenti, integrando metodologie tradizionali e innovazioni tecnologiche per garantire qualità e sicurezza alimentare;
- d) **Presentazione dei piatti con descrizione delle origini storiche e culturali:** sviluppare capacità di comunicazione e narrazione del prodotto gastronomico, illustrandone storia, tradizioni e legame con il territorio;
- e) **Valorizzazione dell'enogastronomia in chiave turistica ed esperienziale:** acquisire strumenti per promuovere le eccellenze gastronomiche calabresi attraverso percorsi culinari, esperienze territoriali e iniziative di valorizzazione del turismo enogastronomico.

Sbocchi occupazionali:

Il Tecnico Superiore potrà inserirsi nei principali ambiti professionali legati alla valorizzazione gastronomica, agroalimentare e turistica del territorio. La figura professionale in uscita sarà in grado di operare all'interno di ristoranti, strutture ricettive, agriturismi e realtà dell'ospitalità orientate alla promozione della cucina tipica calabrese, nonché presso aziende di catering e banqueting impegnate nella progettazione e realizzazione di servizi gastronomici, eventi e iniziative dedicate.

Le competenze acquisite consentiranno inoltre di operare nelle aziende agroalimentari e di trasformazione, contribuendo alla valorizzazione delle produzioni locali, delle filiere territoriali e delle eccellenze regionali. Il Tecnico Superiore potrà inoltre trovare collocazione nell'ambito del turismo enogastronomico e culturale, partecipando alla progettazione e promozione di esperienze legate alla tradizione culinaria, alla storia e all'identità del territorio calabrese.

Al termine del percorso, agli studenti che avranno frequentato il corso secondo quanto previsto dalla normativa vigente e superato la verifica finale delle competenze, sarà rilasciato il Diploma di specializzazione per le tecnologie applicate relativo al profilo di *Tecnico Superiore per le preparazioni gastronomiche calabresi*.

4. DURATA E STRUTTURA DEL PERCORSO

Il Corso ha la durata di 4 semestri per un totale di n. 1800 ore, di cui n. 1000 dedicate a lezioni in aula, laboratori, esercitazioni in laboratorio e/o in contesti lavorativi, visite didattiche e project work e n.800 ore ad attività di stage.

Il percorso formativo è articolato in Unità formative relative alle Aree delle Competenze di Base, Trasversali e Tecnico-Professionali.

Le lezioni si svolgeranno per un minimo di n. 5 ore giornaliere, prevalentemente in orario pomeridiano, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario e le esigenze didattico-organizzative del percorso. L'impegno giornaliero potrà raggiungere anche le 8 ore.

Il corso è realizzato in lingua italiana.

Almeno il 60% del monte ore del Corso sarà affidato ad esperti del mondo del lavoro e delle professioni, con esperienza specifica almeno quinquennale.

In caso di disponibilità da parte delle aziende, potranno essere attivati contratti di Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca, nel rispetto delle normative nazionali e regionali.

Il calendario del corso sarà reso noto prima dell'avvio delle attività didattiche.

Aggiornamenti in merito ai partner, all'articolazione didattica e all'elenco degli attestati supplementari saranno pubblicati sul sito istituzionale www.itsagroalimentarecalabria.it sezione CORSI.

5. SEDE

Il Corso si terrà nel Comune di **Cutro**.

Esercitazioni/visite didattiche e stage saranno svolti presso aziende leader alcune delle quali partner del Corso.

6. PRESENTAZIONE DOMANDA DI ISCRIZIONE AL CORSO ITS

La domanda di iscrizione al Corso dovrà essere presentata utilizzando il modello di domanda che costituisce l'Allegato A al seguente Bando, corredata dai seguenti documenti:

- fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- fotocopia del codice fiscale;
- curriculum vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato;
- copia del Diploma di Istruzione Secondaria Superiore o Autocertificazione del titolo di studio (Art. 46- lettera 1, m, n – D.P.R. 28 Dicembre 2000, n.445);
- copia di eventuali attestati/certificazioni di altri corsi coerenti con il profilo professionale del Corso;
- copia di eventuali certificazioni di corsi di inglese, informatica ed ogni altra documentazione che si ritiene utile per la valutazione dei titoli sottoscritta con firma autografa;
- attività di stage e/o tirocini nel settore cui afferisce il corso.

Il modello di domanda sarà pubblicato sul sito della Fondazione alla sezione Amministrazione Trasparente.

La domanda corredata dai documenti sopra indicati dovrà pervenire entro la data del **31/08/2026**

tramite email all'indirizzo di posta elettronica avvisi@itsagroalimentarecalabria.it con oggetto la dicitura **“Richiesta ammissione al Corso Tecnico Superiore delle Preparazioni Gastronomiche Calabresi”**

La Fondazione declina ogni responsabilità riguardo l'impossibilità di comunicare con i candidati in caso di:

- inesattezze o obsolescenze dei recapiti indicati nella domanda, o eventuali disguidi postali o telegrafici;
- eventi/cause comunque imputabili a terzi;
- caso fortuito o di forza maggiore.

7. MODALITÀ DI SELEZIONE

Nel caso in cui il numero delle domande di ammissione pervenute alla Fondazione sia superiore ai posti disponibili (n. 25), sarà avviata una procedura di selezione che consisterà in una prova scritta (test a risposta multipla), in un colloquio e nella valutazione del curriculum vitae.

Il test a risposta multipla avrà il fine di accertare i requisiti minimi per l'accesso ad un canale formativo di livello post secondario. Saranno valutate conoscenze di cultura generale, inglese, informatica ed aspetti generali riguardanti il sistema agroalimentare.

La prova scritta dovrà essere sostenuta anche da coloro in possesso di certificazioni attestanti conoscenze/competenze di informatica/inglese. Per la prova scritta saranno attribuiti max 45 punti. Obiettivo del colloquio sarà quello di verificare la motivazione ed accertare un alto potenziale di competenze di base, tecniche e tecnologiche con particolare riferimento al profilo del corso, oltre alla conoscenza della lingua inglese. Al colloquio sarà attribuito un punteggio max di 50 punti, di cui 20 per la motivazione.

La Commissione procederà inoltre all'esame del Curriculum Vitae e terrà conto della valutazione della coerenza del diploma di scuola secondaria di secondo grado in possesso con il profilo del Corso, della valutazione conseguita e di eventuali esperienze formative e lavorative pregresse. A tali valutazioni sarà attribuito il punteggio max di 5 punti.

La laurea non costituirà titolo valutabile.

La Commissione sulla base del punteggio raggiunto alla prova scritta, al colloquio ed alla valutazione del Curriculum Vitae attribuirà un punteggio max pari a 100/100 punti e predisporrà una graduatoria di merito.

A parità di punteggio sarà data priorità al candidato con minore età.

8. CALENDARIO DELLE PROVE DI SELEZIONE

Le eventuali date per la selezione saranno comunicate con almeno 72 ore di anticipo alla mail indicata nella domanda di ammissione.

9. CORSI DI ALLINEAMENTO E RIALLINEAMENTO

Sulla base dell'esito della selezione, potrà essere programmato, in modalità a distanza (FAD sincrona), un Corso di allineamento (ore extracurricolari), la cui frequenza e valutazione finale positiva sarà obbligatoria per l'ammissione alla frequenza del corso.

Altresì, dopo l'avvio delle attività didattiche, in itinere potranno essere organizzati Corsi di Riallineamento.

10. CERTIFICAZIONE FINALE

Il Diploma di specializzazione per le tecnologie applicate sarà rilasciato secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di ITS Academy, previo superamento della verifica finale delle competenze acquisite.

Saranno ammessi alle prove di verifica finale gli studenti che abbiano frequentato il corso per almeno l'80% della sua durata complessiva e che siano stati valutati positivamente dai docenti del percorso medesimo, anche sulla base della valutazione operata dal tutor aziendale, a conclusione delle attività formative, ivi compresi i tirocini. Ai fini della valutazione complessiva finalizzata all'ammissione alle prove di verifica finale, si terrà conto altresì degli esiti delle verifiche intermedie predisposte dalla Fondazione durante lo svolgimento delle attività formative.

Il Diploma di specializzazione per le tecnologie applicate costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del D.P.C.M. 25 gennaio 2008.

Il Diploma conseguito fa riferimento al V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente EQF.

I diplomati ITS Academy, in possesso di un percorso formativo coerente con l'ambito professionale dell'Agrotecnico, potranno beneficiare del riconoscimento dei crediti formativi certificati acquisiti durante il percorso ITS, con la possibilità di sostituire il periodo di tirocinio professionale di 18 mesi ai fini dell'accesso all'esame di Stato abilitante, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Nell'ambito del Corso è prevista la possibilità di conseguire ATTESTATI spendibili nel mondo del lavoro che saranno rilasciati a fine Corso agli ammessi agli esami finali.

11. CREDITI FORMATIVI

Il riconoscimento dei crediti formativi opera:

- 1) al momento dell'accesso ai percorsi;
- 2) all'interno dei percorsi, allo scopo di abbreviarli e di facilitare eventuali passaggi verso altri percorsi realizzati nell'ambito del sistema terziario di istruzione tecnologica superiore di cui all'articolo 1, comma 1 della legge n. 99/2022;
- 3) all'esterno dei percorsi, al fine di facilitare il riconoscimento, totale o parziale, delle competenze acquisite da parte del mondo del lavoro, delle università e delle istituzioni dell'alta formazione artistica, musicale e coreutica nella loro autonomia e di altri sistemi formativi.

12. AGEVOLAZIONI E BENEFICI

Gli studenti dell'ITS ACADEMY PINTA ammessi al percorso potranno richiedere l'erogazione di una borsa di studio.

L'accesso al beneficio è subordinato al possesso dei requisiti economici previsti dal bando:

- Indicatore di Situazione Economica Equivalente (ISEE 2026) inferiore o uguale a € 24.335,11;
- Indicatore di Situazione Patrimoniale Equivalente (ISPE 2026) inferiore o uguale a € 52.902,43.

La borsa di studio potrà essere revocata in caso di dichiarazioni non veritiere, ritiro dal corso, mancato raggiungimento della frequenza minima o del rendimento richiesto.

L'erogazione avverrà secondo le seguenti modalità:

- 70% dell'importo al momento dell'ammissione alla seconda annualità;
- 30% dell'importo al momento dell'ammissione all'esame finale.

13. TRATTAMENTO DATI E TUTELA PRIVACY

I dati dei quali la Fondazione ITS entrerà in possesso a seguito del presente bando verranno trattati nel rispetto della vigente normativa D. Lgs 196/03 e s.m.i. e del GDPR (General Data Protection Regulation) 2016/679.

Il trattamento dei dati personali sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della sua riservatezza e dei suoi diritti.

Il Titolare del Trattamento è la Fondazione ITS Academy PINTA.

14. INFORMAZIONI

Il presente Bando sarà pubblicato sul sito web ufficiale della Fondazione ITS Academy PINTA www.itsagroalimentarecalabria.it

Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale.

Ulteriori informazioni potranno essere richieste alla Fondazione ITS Academy PINTA: presso la sede a Crotone in via Mario Nicoletta n.28 da lunedì al venerdì dalle 9:30 alle 13:30 al seguente indirizzo email: avvisi@itsagroalimentarecalabria.it

Crotone, 24/07/2026

Il Presidente della Fondazione ITS Academy PINTA

