



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



aN Eu Curriculum
for chef gasTro-engineering
in primAry food caRE



Fondazione "Istituto Tecnico Superiore per Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali e Turistiche"

Bando di selezione per la partecipazione al Corso di formazione professionale

Chef di cucina salutistica

KA2: Cooperation for innovation and the exchange of good practices Sector Skills Alliances
AGREEMENT NUMBER – 621707-EPP-1-2020-1-BE-EPPKA2-SSA

1_Premessa

Il corso di **Chef di Cucina Salutistica** nasce dalla cooperazione internazionale del progetto Erasmus+ (Azione chiave 2 - Cooperazione per l'innovazione e lo scambio di buone pratiche - Skills Alliances), denominato N.E.C.T.A.R., coordinato dall'Università belga di Scienze applicate ODISEE VZW con un partenariato costituito da eccellenze europee (Università di Antwerp, Università dell'Algarve, Università di Graz).

Il progetto prevede la formazione di una specifica figura professionale, che abbia la capacità di cucinare nel rispetto di corretti principi nutrizionali, trasformando materie prime funzionali al soddisfacimento di: esigenze alimentari specifiche; problematiche di deterioramento/alterazione del gusto, di deglutizione e masticazione; oppure per favorire il benessere alimentare, l'innalzamento della cultura culinaria; l'acquisizione di stili di vita più sani; l'accrescimento delle aspettative di vita.

La comunità scientifica che ha condotto il progetto ha rilevato la carenza nell'ambito del mercato del lavoro di competenze tecnico-professionali utili per lavorare nell'ambito della ristorazione collettiva.

L'intervento formativo sarà testato sul campo nell'ambito di quattro paesi dell'Unione Europea (Austria, Belgio, Portogallo e Italia - da parte di Regione Campania - e Liguria) attraverso l'erogazione di corsi pilota finalizzati al conseguimento di apposita qualificazione professionale.

2_Denominazione della figura professionale in uscita, sperimentazione e status in Regione Campania

Il profilo professionale di "Chef di Cucina Salutistica", sviluppato in condivisione con i restanti partner nazionali (Regione Liguria) e internazionali, è dotato di competenze tecnico-professionali coerenti con i fabbisogni formativi emersi.

Il percorso formativo - internazionale - prevede la formazione finalizzata al conseguimento della qualificazione di "Chef di cucina salutistica" (V livello EQF) afferente al Repertorio Regionale dei Titoli e delle Qualificazioni della Regione Campania (RRTQ) e al Quadro Nazionale di riferimento delle Qualificazioni Regionali.

3_Profilo professionale

Lo **Chef di Cucina Salutistica** (CCS) concilia scienza e creatività per ideare e realizzare pietanze, migliorando e innovando i metodi di preparazione, con una particolare attenzione agli aspetti del benessere alimentare, dell'equilibrio nutrizionale, della sostenibilità ambientale, anche per soddisfare clienti con particolari esigenze alimentari. Nel rispetto di elevati standard di qualità e delle caratteristiche del contesto socio-economico e culturale, lo chef di cucina salutistica può trovare collocazione in diversi contesti professionali, occupandosi della qualità del cibo, della gestione degli alimenti, della personalizzazione delle ricette e delle modalità di preparazione, sia nell'ambito di: ospedali, case di cura, assistenza domiciliare, sia nell'ambito della ristorazione tradizionale al fine di: realizzare pietanze che incontrino le esigenze degli utenti/clienti.

Lo **Chef di Cucina Salutistica** deve necessariamente possedere competenze di tecnico superiore della ristorazione che si intersecano con aspetti socio-culturali, storici, sensoriali, salutistici; deve saper ideare e trasformare materie prime in base a principi dietetici e nutrizionali, definendo il tipo di menù e gli abbinamenti fra le diverse pietanze e sovrintendere alle attività organizzative e gestionali della cucina; deve padroneggiare la strumentazione tecnologica e possedere le abilità richieste dall'era digitale, al fine di interagire e lavorare in collaborazione con medici e operatori sanitari e altri professionisti sia della salute che dei comparti turistici e gastronomici.

4_Sbocchi occupazionali

Lo **Chef di Cucina Salutistica** potrà inserirsi nel mercato del lavoro, come lavoratore dipendente o autonomo, prevalentemente presso imprese che si occupano di ristorazione collettiva a beneficio di strutture sanitarie, socio-sanitarie (ad es. ospedali, residenze sanitarie assistite, case di riposo, centri di riabilitazione diurni e residenziali, oppure presso imprese di catering per eventi al chiuso oppure all'aperto).

5_Unità di competenza Crediti in ingresso e uscita

Di seguito vengono riportate le unità formative con l'indicazione delle ore per ciascun modulo che in caso di possesso di crediti in ingresso verranno riconosciute:

Unità formative	H	A	L
Malattie del metabolismo, patologia generale nutrizione collettiva	23	15	8
Anatomia, fisiologia, patologia e genetica del gusto	23	15	8
Protocolli di prova sul deterioramento del gusto	23	15	8
Nutrizione e collettività e statistiche sanitarie	26	18	8
Information technology di settore	58	18	40
Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari	58	18	40
Gestione della cucina e team building del personale	29	21	8
Progettazione del menù	30	30	
Ideazione e sviluppo delle ricette personalizzate per una sana e corretta alimentazione	31	15	16
Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori	31	15	16
Tecniche di preparazione: dolci, piatti semplici, piatti complessi	34	18	16
Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari	34	18	16
Stage	600		
Totale	1000	216	184

6_Durata e articolazione del corso e MOOC

Il corso ha una durata di 1000 ore. In coerenza con i principi della transizione digitale prevista dalla EU, *2030 Digital Compass: the European way for the Digital Decade*, visto il carattere di sperimentazione del progetto, verrà realizzata per la parte teorica una modalità di erogazione delle attività formative idonea a massimizzare la partecipazione di tipo MOOC - Massive Open Online Course - con lo scopo di patrimonializzare l'esperienza e metterla a disposizione delle giovani generazioni. Sono previste max 8 ore giornaliere per la fase di stage e project work. È consentito un numero massimo di assenze non superiore al 20% del monte ore totale (al netto delle ore per crediti formativi). I partecipanti che superano tale limite non sono ammissibili all'esame finale per il conseguimento della qualificazione completa.

7_Destinatari

Possono accedere al corso di formazione professionale n. 25 (+ 5 uditori) giovani e adulti (inattivi, inoccupati, disoccupati, occupati) cittadini italiani e stranieri (UE e Extra EU) soggiornanti regolarmente in Italia. Si accede al corso previo superamento di una procedura di selezione.

I candidati devono essere in possesso di:

- diploma di istruzione secondaria superiore;
- diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale;
- qualifica professionale attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 3, acquisito nell'ambito degli ordinamenti di istruzione o nella formazione professionale, con l'aggiunta di esperienza lavorativa certificata (da valutare nell'ambito della procedura di riconoscimento di crediti formativi).

È ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa nazionale e/o regionale vigente, ai sensi dell'art. 5 del decreto legislativo 16 gennaio 2013 n. 13 ss.mm.ii., del Decreto del Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali 5 gennaio 2021, nonché della Deliberazione di Giunta Regionale della Campania n. 314 del 28/06/2016.

Per gli occupati nel settore della ristorazione, pertanto, anche se non in possesso dei titoli richiesti in ingresso, è comunque possibile l'accesso al corso, previa messa in trasparenza, validazione e certificazione delle competenze in ingresso, con eventuale riduzione delle ore di frequenza obbligatoria.

8_Modalità per l'iscrizione

La **domanda di iscrizione** alle selezioni è formalizzabile nell'area dedicata sul sito www.itsbact.it attraverso la compilazione di un modulo, secondo le istruzioni contenute al suo interno.

Il modulo compilato dovrà essere stampato, sottoscritto e inviato, unitamente al documento di riconoscimento, alla copia del titolo di studio (o una dichiarazione sostitutiva della certificazione del titolo di studio ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 28 Dicembre 2000, n. 445), a tutti gli altri titoli valutabili dichiarati (cfr. griglia Titoli preferenziali) e alla copia del Curriculum Vitae formato EUROPASS (sottoscritto anche sul richiamo alla normativa vigente sulla privacy), alla mail iscrizione.nectar@itsbact.it.

La corretta ricezione della domanda sarà attestata attraverso una ricevuta di iscrizione inviata per e-mail alla posta elettronica personale indicata dal candidato nella domanda. Le domande inviate, comprendenti la dichiarazione di autenticità dei dati ai sensi del DPR 445/2000, dovranno essere sottoscritte anche in sede di partecipazione alle prove di selezione. **Le domande dovranno pervenire entro e non oltre il 27 Gennaio 2023.**

9_Modalità di selezione

Sono ammessi alle prove di selezione i candidati in possesso dei requisiti di cui al punto 7 del presente Bando e che avranno presentato le domande in ottemperanza al punto 8.

I partecipanti saranno selezionati da apposita Commissione attraverso la valutazione dei **titoli preferenziali** (max 20 punti), una **prova scritta** (max 30 punti) e un **colloquio orale** (max 50 punti). La Commissione sarà composta da: un rappresentante della Regione Campania (designato dalla Direzione Generale per l'Istruzione, la Formazione, il Lavoro e le Politiche Giovanili), un rappresentante della Fondazione ITS BACT, un rappresentante del corpo docente, un rappresentante del mondo del lavoro. Di seguito la tabella dei **titoli preferenziali**:

TITOLI PREFERENZIALI	max 20 punti
Voto diploma: Punti da 71-80=1; 81-90=2; 91-95=4; 96-100=6;	max 6 punti
Diploma correlato ai settori afferenti al corso (Diploma professionale in servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera; Diploma Tecnico dei Servizi Turistici; Diploma di perito agrario")	6 punti
Laurea (triennale e/o magistrale) correlata ai settori afferenti al corso (Aree disciplinari: Agraria, Scienze del Turismo, Scienze gastronomiche mediterranee)	1 punti
Competenze certificate in lingua inglese livelli QCER: B1=1; B2=2; C1=3	max 3 punti
Esperienze lavorative e di volontariato documentate congruenti	max 4 punti (1 punto per esperienza)

La **prova scritta** consisterà in un test di 30 domande a risposta multipla su argomenti di cultura generale e psico-attitudinale, su abilità linguistiche e su conoscenze tecnico-professionali tendenti ad accertare il livello di conoscenza del settore.

La **prova orale** sarà svolta mediante colloquio motivazionale finalizzato alla valutazione dell'interesse, delle aspirazioni personali, delle motivazioni professionali, oltre che delle competenze in ingresso del candidato maturate soprattutto nel settore della ristorazione, e in particolare nella ristorazione collettiva e per anziani.

L'elenco degli **ammessi alla selezione** sarà affisso il giorno **30 Gennaio 2023** presso la sede della Fondazione ITS BACT, e sarà consultabile sul sito www.itsbact.it.

I candidati ammessi alla selezione saranno pubblicati sul sito della Fondazione e saranno, altresì, convocati via mail.

Dovranno presentarsi senza ulteriori avvisi e, a pena di esclusione, muniti di valido documento di riconoscimento, presso la sede della Fondazione per svolgere la **prova scritta** e il **colloquio motivazionale** nei giorni **2 e 3 Febbraio 2023**, secondo il calendario pubblicato sul sito e comunicato via mail.

La graduatoria finale degli ammessi al corso, che sarà a scorrimento, sarà pubblicata entro e non oltre due giorni dall'ultima sessione di prova orale.

10_Sede delle attività

Le attività formative teoriche e laboratoriali si terranno presso una delle sedi della Fondazione ITS BACT. Le attività di stage e project work presso primarie strutture di settore.

11_Certificazione finale

Al termine del corso i partecipanti che avranno superato gli esami finali, potranno conseguire la qualifica di Chef di cucina salutistica (CCS) oppure la certificazione di quota parte delle Unità di Competenza di cui si compone la qualificazione. Entrambe le attestazioni sono valide, oltre che in Italia, anche all'interno dell'Unione Europea.

12_Informazioni

Per informazioni rivolgersi a Fondazione ITS BACT con sede a Napoli in Via Armando Diaz n. 58, C.A.P. 80134, Tel. 081.8799822, oppure consultare il sito www.itsbact.it e i canali Facebook Fondazione ITS BACT e Instagram [its_bact](https://www.instagram.com/its_bact).

F.to Il Presidente Aniello Di Vuolo